3 Volumes

Universitas
BIBLIOTHECA
Ottaviensis

RIEL DE MONTPELLIER
Ancien Magistrat.

DICTIONNAIRE
DOMESTIQUE
PORTATIF.

Tome I.

Digitized by the Internet Archive
in 2011 with funding from
University of Toronto

http://www.archive.org/details/dictionnairedome01roux

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF,

CONTENANT toutes les connoissances relatives à l'Œconomie domestique & rurale ; où l'on détaille les différentes branches de l'Agriculture, la maniere de soigner les Chevaux, celle de nourrir & de conserver toute sorte de Bestiaux, celle d'élever les Abeilles, les Vers à soie ; & dans lequel on trouve les instructions nécessaires sur la Chasse, la Pêche, les Arts, le Commerce, la Procédure, l'Office, la Cuisine, &c.

Ouvrage également utile à ceux qui vivent de leurs rentes ou qui ont des terres, comme aux Fermiers, aux Jardiniers, aux Commerçans, & aux Artistes.

PAR UNE SOCIÉTÉ DE GENS DE LETTRES.

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez VINCENT, Imprimeur - Libraire, rue Saint - Severin.

M. DCC. LXV.

AVEC APPROBATION, ET PRIVILEGE DU ROI.

Universitas BIBLIOTHECA

S
411
.R78
1765
v.1

PRÉFACE.

S'IL eſt quelque ſcience utile au citoyen, c'eſt ſans doute celle de l'œconomie domeſtique qu'on peut définir l'art de multiplier ſes richeſſes & de diminuer ſes dépenſes, ou, pour mieux dire, l'art de retirer de ſes poſſeſſions & de ſon induſtrie tous les avantages qu'elles peuvent procurer, & de ſatisfaire ſes beſoins ſoit naturels, ſoit de luxe, avec le moins de frais qu'il eſt poſſible. C'eſt de la terre que nous tirons toutes nos richeſſes; c'eſt elle qui nous fournit tout ce qui eſt néceſſaire à notre conſervation; mais ces biens qu'elle départ ſi libéralement au reſte des animaux, elle nous les fait acheter par des travaux infinis. Notre eſpece trop multipliée ne trouve plus, depuis un grand nombre de ſiécles, une nourriture ſuffiſante dans ſes productions ſpontanées; elles ſuffiſent encore moins au nombre prodigieux de beſoins que nous nous ſommes impoſés. Il a donc fallu la forcer à nous donner des moiſſons plus abondantes; & nous avons été obligés de lui déchirer le ſein pour en retirer ces métaux encore plus précieux par les ſecours qu'ils nous fourniſſent dans nos travaux, que par la facilité qu'ils nous procurent pour l'échange & la communication de nos richeſſes les plus réelles. De-là ſont nés tous ces arts qui font tant d'honneur à l'induſtrie humaine, liés les uns aux autres par les ſecours mutuels qu'ils ſe prêtent; ils tiennent à une mere commune qui les a tous engendrés & ſans laquelle ils ne ſauroient ſubſiſter; je veux parler de l'agriculture.

Il y a bien de l'apparence que les premiers peuples du monde connoiſſoient mieux que nous l'influence qu'elle avoit ſur tous les autres arts; leurs mains couronnées par la victoire ne dédaignoient pas de conduire la charrue, au lieu que parmi nous cet emploi n'eſt plus confié qu'à des mercénaires, qui le plus ſouvent ne retirent pour tout fruit de leurs travaux qu'une portion des productions qu'ils nous procurent; portion qui ſuffit à peine pour ſoutenir une vie miſérable & pour faire ſubſiſter une famille qui ſe détruit. Doit-on être ſurpris après cela, que la terre cultivée par des mains ſi fort avilies nous refuſe des tréſors que nous ſemblons dédaigner, & dont il paroît que nous ne ſentons pas tout le prix; cependant il n'en eſt point dont nous puiſſions moins nous paſſer, car la terre ne nous fournit pas ſeulement les différentes eſpeces de bled, les légumes & les fruits qui ſont la partie la plus eſſentielle de nos alimens, & le vin ſi néceſſaire pour réparer nos forces épuiſées par le travail; il n'y a pas une ſeule de ſes productions dont nous ne retirions quelque avantage. A combien d'uſages n'employons-nous pas le bois? C'eſt l'aliment le plus ordinaire du feu qui nous ſert à préparer nos alimens, à nous garantir des froids de l'hyver & qui nous eſt d'un ſi grand ſecours pour une infinité d'arts qui n'exiſteroient pas ſans lui. Il y a à la vérité quelques-uns de ces arts pour leſquels on eſt parvenu à lui ſubſtituer des matieres foſſiles, combuſtibles, telles que les charbons de terre & la

tourbe ; mais l'usage de ces matieres n'est ni si étendu, ni si avantageux que celui du bois. D'ailleurs n'est-ce pas ce même bois qui compose ce grand nombre de machines & d'instrumens par lesquels nous sommes parvenus à multiplier si fort nos forces & à diminuer nos travaux ? N'est-ce pas lui qui nous fournit la plus grande partie des matériaux qui entrent dans la composition de nos maisons ? N'est-ce pas lui, enfin, qui nous fait traverser les mers & qui unit des contrées qu'une barriere insurmontable sembloit avoir séparées pour toujours ?

Quels secours ne tirons-nous par des différentes especes d'animaux que nous élevons ? Ceux-ci partagent nos travaux, ceux-là fournissent une partie de notre nourriture, & les habits dont nous nous revêtons. Si nous jouissons des avantages qu'ils nous procurent, nous le devons à la terre qui produit les alimens dont ils se nourrissent, alimens qu'ils lui rendent avec usure par les fumiers dont ils l'engraissent.

Enfin le lin, le chanvre, le coton, les oliviers, les cannes à sucre, l'anil ou indigo, le pastel, la garance, le safran, le colsa, la navette, sont encore des productions de la terre dont nous retirons les plus grands avantages.

Mais, comme nous l'avons déjà dit, la terre nous fait toujours acheter ses bienfaits, & ce n'est que par des travaux répétés qu'on obtient ses faveurs : c'est l'agriculture qui nous en fait jouir ; c'est elle qui fait produire à cette mere bienfaisante les végétaux qui nous sont utiles & qui les améliore pour les rendre plus propres à notre usage. D'où il est naturel de conclure que sans elle les arts qui exploitent les matieres premieres qu'elle fournit n'existeroient pas, & que par conséquent ils doivent suivre ses différentes vicissitudes, languir avec elle, fleurir lorsqu'elle est florissante. Le commerce lui-même, qui vivifie les nations, ne peut avoir d'existence qu'autant que la terre fournit à chaque peuple quelque superflu qu'il peut échanger contre les productions qui lui manquent ; il doit donc se ressentir des influences de l'agriculture. C'est en effet ce qu'une malheureuse expérience ne nous a que trop appris.

On a de la peine à concevoir qu'un art dont l'utilité est si évidente, ait pu être négligé au point où il l'est parmi nous. Ce n'est pas ici le lieu de rechercher les causes politiques ou morales du discrédit où il est tombé ; il nous suffira de faire remarquer que ce discrédit a dû nécessairement faire perdre de vue ses véritables principes & leur faire substituer une routine aveugle, plus proportionnée à l'esprit de nos cultivateurs mercénaires. Il n'est pas douteux que si les causes politiques & morales qui s'opposent au rétablissement de l'agriculture en France étoient détruites, on ne vît cet art refleurir parmi nous & nous redonner la supériorité que nous avions à cet égard sur toutes les nations de l'Europe. L'industrie de nos cultivateurs excitée par l'appas du gain, auroit bientôt retrouvé les moyens de retirer de leurs terres tous les avantages qu'elles leur ont procurés autrefois. Mais comme il est à craindre que nous ne voyions pas de si-tôt un si heureux changement ; & que d'ailleurs, dans le cas même où il se feroit, il seroit toujours très-utile de pouvoir consulter les régles que les meilleurs cultivateurs de tous les tems & de tous les lieux ont suivies, nous avons cru rendre un service au public, en recueillant ces régles

& en les lui préſentant aujourd'hui ſous la forme d'un Dictionnaire. Nous n'ignorons pas toutes les objections qu'on a faites contre ce genre d'ouvrage, qui en effet eſt peu propre à expoſer les principes des arts & des ſciences, ou qui du moins ne peut en préſenter la liaiſon ni l'enchaînement : nous avons cru cependant devoir préférer cette forme, parce qu'il n'eſt pas poſſible de donner un ſyſtême complet de régles ſur l'art de cultiver la terre, faute d'obſervations & d'expériences ſuffiſantes, tant ſur les différentes eſpeces de ſols que ſur les productions qu'on en peut retirer.

L'agriculture, comme nous l'avons déjà inſinué, eſt l'art de faire produire à la terre les végétaux qui nous ſont néceſſaires, & de rendre ces mêmes végétaux plus propres aux uſages auxquels nous les deſtinons. Elle atteint ce double but par les labours & les engrais ; mais les labours doivent être plus ou moins multipliés, ſuivant la nature du ſol, plus ou moins profonds, ſelon que ce ſol a lui-même plus ou moins de profondeur. Les engrais varient encore davantage tant entr'eux que relativement au ſol dans lequel on les emploie & aux végétaux qu'on veut y cultiver. Comment peut-on donner un corps de préceptes, ſi on n'a pas encore d'idée exacte de ces différentes eſpeces de ſols ? car il n'eſt perſonne qui ne ſente combien les qualités par leſquelles on les déſigne ſont peu propres à nous les faire connoître. On eſt auſſi peu avancé ſur la nature & ſur l'action particuliere des engrais. On ſçait bien qu'on peut les tirer des trois claſſes de corps qui compoſent le ſyſtême ſublunaire ; mais quels ſont ceux qu'on doit préférer pour chaque eſpece de terrein ? quels avantages ont-ils les uns ſur les autres ? & quels ſont les changemens qu'ils operent ſur le ſol dans leſquels on les emploie ? C'eſt ce qu'il n'eſt pas poſſible de déterminer avec le peu d'obſervations que nous avons ſur ce ſujet. Nous ne pouvons donc pas conſtruire un ſyſtême ſuivi d'agriculture, puiſque les fondemens ſur leſquels il doit être élevé nous manquent. N'ayant que des obſervations iſolées, que des préceptes particuliers à préſenter au public, nous n'avons pas cru, pour les lier, devoir imaginer un ſyſtême que de nouvelles obſervations auroient infailliblement détruit, encore moins généraliſer des régles qui ne ſont peut-être applicables qu'au plus petit nombre de cas. D'ailleurs notre ſujet ne nous fourniſſant par lui-même aucun ordre fixe & déterminé, nous avons cru devoir adopter celui qui pouvoit être le plus commode à nos lecteurs, c'eſt-à-dire, l'ordre alphabétique, d'autant mieux qu'au moyen des renvois nous pouvions conſerver, à chaque obſervation & à chaque précepte, toute l'étendue dont il étoit ſuſceptible, & l'appliquer à tous les cas particuliers auxquels il étoit applicable.

Une autre conſidération nous a encore déterminés à préférer cette forme. Comme notre but n'eſt pas ſeulement de traiter de l'agriculture & que nous nous ſommes propoſés de donner une idée de tous les arts qui compoſent l'œconomie domeſtique, afin que d'un côté le citoyen œconome pût connoître quelles ſont les productions qu'il lui eſt le plus avantageux de cultiver dans ſon champ, & quel eſt le meilleur emploi qu'il peut faire de ces productions, & que de l'autre côté il pût ſe procurer tout ce qui lui eſt néceſſaire avec le moins de frais poſſibles, & ſans courir riſque d'être trompé, en acquérant des ma-

tieres défectueuſes ou mal préparées, & en payant au-deſſus de leur valeur les préparations qu'elles ont reçues : nous aurions été obligés, ſi nous euſſions voulu donner un traité méthodique de ces arts, de multiplier inutilement les volumes, tandis que le plus ſouvent une ſimple définition, la deſcription ſuccinte d'une manœuvre peuvent lui donner toutes les notions qui lui ſont néceſſaires, ce qui n'empêche pas que nous n'entrions dans de plus grands détails lorſque nous avons jugé qu'ils pourroient être utiles.

Le Dictionnaire que nous préſentons aujourd'hui au public contient donc le précis de tout ce qu'on a écrit de plus exact ſur les différentes branches de l'agriculture. On y trouvera des notions beaucoup plus claires que toutes celles qu'on a données juſqu'ici ſur les différentes eſpeces de terreins, ſur leur culture particuliere & ſur le genre de productions qu'on peut y cultiver avec le plus d'avantage. Nous avons taché de développer la théorie de la végétation, afin de mettre nos lecteurs à portée de faire des obſervations ſur le principe de la fertilité des terres, ce qui ſeroit capable de jetter un très-grand jour, non-ſeulement ſur la théorie, mais même ſur la pratique de l'agriculture. Nous avons décrit, avec le plus de préciſion & d'exactitude qu'il nous a été poſſible, les plantes qui peuvent être de quelque utilité, mais lorſque nous avons été obligés d'en décrire pluſieurs du même genre, nous avons eu ſoin de renvoyer à une ſeule pour le caractere générique, nous contentant d'indiquer ce qui diſtingue chaque eſpece de toutes les autres. A la ſuite de la deſcription de chacune de ces plantes, nous avons donné une idée de ſa culture, toutes les fois qu'elle a eu quelque choſe de particulier ; enfin nous avons indiqué l'uſage qu'on a coutume d'en faire, ſoit en qualité d'aliment, ſoit qu'on l'emploie pour les beſtiaux, ou dans les arts. Nous nous ſommes étendus principalement ſur la culture du bled, de la vigne, des bois, des prairies, &c. Nous ſommes entrés dans les plus grands détails ſur l'exploitation des denrées qu'elles nous fourniſſent, & nous oſons dire qu'on auroit de la peine à trouver rien de plus complet que ce que nous donnons ſur chacun de ces objets. On trouvera des détails non moins étendus ſur la culture du jardin potager & des arbres fruitiers. Nous n'avons pas négligé les choſes qui ne ſont que de pur agrément, & notre ouvrage donnera des notions ſuffiſantes ſur la culture des fleurs & des arbuſtes dont on orne nos parterres.

Les ſervices que nous retirons des animaux que nous élevons auprès de nous, & les avantages ſans nombre qu'ils nous procurent, méritoient que nous entraſſions dans le détail circonſtancié de tout ce qui les concerne. Nous eſpérons que nos lecteurs ſeront ſatisfaits de ce qu'ils trouveront dans notre ouvrage ſur leur connoiſſance, les ſoins qu'ils exigent pour leur conſervation, les nourritures qui leur conviennent le mieux, les maladies auxquelles ils ſont ſujets, les traitemens qu'elles demandent, les travaux auxquels nous pouvons les employer, les autres avantages qu'ils peuvent nous procurer, &c. Les vers à ſoie & les abeilles nous ont paru mériter auſſi que nous nous en occupaſſions ; la ſoie que les uns nous fourniſſent, la cire & le miel que nous devons aux autres, dédommagent abondamment ceux qui prennent la peine de les élever.

Quels profits ne tire-t-on pas d'une bonne baſſe-cour ? On trouvera ici des détails ſuffiſans ſur la maniere d'élever les cochons & les différentes eſpeces de volailles. Nous n'avons pas négligé les colombiers qui ſont d'une ſi grande reſſource à la campagne. Enfin nous avons donné ſur la pêche & ſur la chaſſe toutes les connoiſſances que nous avons cru néceſſaires, ſoit en décrivant les machines & les engins dont on ſe ſert pour l'une & pour l'autre, ſoit en indiquant les tems favorables & en faiſant connoître les différentes eſpeces d'animaux, d'oiſeaux & de poiſſons qu'on peut ſe procurer par leur moyen : nous avons inſiſté ſur-tout ſur ceux qui ravagent nos bergeries & nos baſſe-cours, & nous avons donné les moyens de les détruire.

Il étoit naturel, après avoir indiqué les moyens de nous procurer toutes les richeſſes que les régnes végétal & animal étoient capables de nous fournir, que nous fiſſions connoître les différens emplois qu'on en pouvoit faire & les avantages qu'on en pouvoit retirer. De ces productions les unes n'exigent que peu ou point de ſoin pour être conſervées pendant des années entieres, les autres ſe détruiſent & ſe détériorent très-aiſément ; nous avons enſeigné les moyens de conſerver les unes & les autres, le plus long-tems qu'il eſt poſſible, ſans leur faire perdre leurs qualités : il y en a qui ſont deſtinés à nous ſervir d'aliment, d'autres à nous vêtir ou à d'autres uſages : nous avons donné les différentes préparations qu'on eſt obligé de leur faire ſubir pour les rendre propres à ces différens uſages. Ainſi nous avons décrit l'art de faire le pain, celui de faire les différentes eſpeces de vin, tels que le vin de raiſin, la biere, le cidre, le poiré, l'hydromel, le vin de ceriſes, &c. celui de retirer de ces vins l'eau-de-vie & l'eſprit de vin, d'en faire les ratafias & les autres liqueurs qu'on appelle fines, l'art de la cuiſine, celui de confeur, celui de l'office, &c. Nous avons donné des notions des différentes préparations du lin, du chanvre, de la laine, de la ſoie ; leur filage, l'art du tiſſerand, du drapier, &c. celui du peauſſier, du corroyeur, du tanneur, &c. Nous avons décrit les différens inſtrumens du labourage, les moulins, les machines qui ſont d'un uſage ordinaire ſoit pour élever des fardeaux, ſoit pour les tranſporter : nous avons fait connoître les différens emplois qu'on faiſoit du bois pour les charpentes : nous avons donné une idée ſuffiſante de tout ce qui a raport à la maçonnerie : enfin nous n'avons rien négligé pour qu'on trouvât dans notre ouvrage tout ce qui eſt néceſſaire de ſcavoir pour tirer le plus grand avantage de ſes denrées, & pour diminuer, le plus qu'il eſt poſſible, ſes dépenſes.

Les richeſſes que la terre recele dans ſon ſein, quoique peut-être au-deſſous du prix qu'on y attache, méritent, cependant, les efforts que nous faiſons pour nous les procurer ; & la connoiſſance des différentes eſpeces de terres, de pierres, & de mines, tant métalliques qu'autres, eſt d'autant plus utile, qu'il arrive ſouvent qu'on foule à ſes pieds des tréſors qu'on va quelquefois chercher bien loin, & à grands frais. Quels profits ne tire-t-on pas même pour l'agriculture, des tourbieres, des mines de charbon de terre & de houille ? Les tuileries, les briqueteries, les poteries, les fayenceries, les manufactures de porcelaine, les verreries même n'exploitent que des terres qu'on

trouve presque par-tout. Dans combien de lieux ne pourroit-on pas faire de pareils établissemens, si on sçavoit y découvrir les matieres qui y sont propres ? Combien de choses ne tirons-nous pas de l'étranger, que nous trouverions chez nous, si nous sçavions les y chercher ? Il n'y a pas de pays au monde aussi riche en pyrites, que certaines provinces de France ; cependant la plus grande partie du soufre & du vitriol que nous consommons nous est fourni par nos voisins. Nos mines de fer sont pour le moins aussi abondantes & aussi bonnes que celles d'Allemagne ; les fers & les aciers de ce pays ont cependant la préférence sur les nôtres, même chez nous. L'Alsace, la Franche-Comté, la Lorraine une partie de la Bourgogne, l'Auvergne, le Forez, le Lyonnois, le Dauphiné, le pays des Cévennes, les provinces qui avoisinent, les Pyrénées, la Bretagne sont remplies de mines qu'on pourroit exploiter avec avantage : nous sçavons à peine qu'il y en a.

Ces considérations nous ont déterminés à donner des notions succintes, mais en même tems les plus exactes qu'il nous a été possible, des différentes especes de terres qu'on emploie pour les arts : nous avons décrit ces arts ; nous avons tâché de faire connoître les pierres les plus propres à construire des édifices durables ; nous avons dit quelque chose de celles qu'on peut employer dans les monumens publics & de celles que leur beauté & leur rareté a fait appeller précieuses : nous avons rapporté les usages particuliers que certains arts font de quelques-unes de ces pierres. Nous avons décrit les mines de charbon de terre, de houille, de tourbe ; nous avons tâché de donner une idée de leur exploitation ; nous avons indiqué les différens emplois qu'on en pouvoit faire ; nous nous sommes arrêtés, sur-tout, à l'usage qu'on fait de leurs cendres dans certaines provinces pour fertiliser la terre. Nous avons donné sur les différentes especes de mines métalliques des notions suffisantes pour les faire distinguer de toutes les autres substances du régne minéral : nous avons fait plus ; nous avons exposé au mot *mine* les signes auxquels on reconnoît un pays à mine : nous avons décrit dans les mêmes vues la sonde dont on se sert avec tant de succès pour découvrir les différentes substances que la terre renferme. Nous sommes entrés sur l'exploitation des mines & sur les opérations qu'on fait sur le minéral pour en retirer le métal, dans des détails suffisans, pour mettre ceux de nos lecteurs, qui auroient quelque intérêt d'acquérir des connoissances plus étendues sur ces matieres, en état d'entendre les ouvrages qui en traitent expressément, & même de juger d'avance des avantages ou du désavantage de l'exploitation qu'ils méditent. Nous avons traité des différens alliages métalliques, des moyens qu'on emploie pour séparer les métaux alliés, des usages auxquels on emploie les métaux, leurs alliages, & leurs différens produits : nous avons indiqué les différens moyens de les traiter, &c.

Ayant entrepris de traiter des différentes productions de la terre, tant de celles qu'elle accorde à nos travaux que de celles que nous allons chercher dans son intérieur, d'indiquer les différentes préparations qu'on leur fait subir & de décrire les arts qui les exploitent, nous ne pouvions nous dispenser de traiter du commerce qui rend communes à tous les hommes les richesses de chaque pays, & sans lequel l'industrie seroit sans récompense. Nous avons donc indiqué avec soin les pro-

ductions qu'on pouvoit exporter de chaque contrée, les choſes manufacturées qu'on en tiroit, les régles qu'on obſervoit dans les achats, dans les ventes ou dans les échanges, les voitures qu'on eſt dans l'uſage d'employer pour le tranſport, la nature des droits qu'on a coutume de payer, les poids & les meſures des différens pays, que nous avons comparés, autant qu'il nous a été poſſible, aux poids & aux meſures uſités en France. Nous avons auſſi parlé des monnoies, & nous en avons indiqué la valeur en eſpeces de France : enfin nous avons fait connoître la nature des différentes obligations qu'on contracte pour fait de commerce & les loix auxquelles elles ſont ſoumiſes.

Enfin nous avons cru devoir donner un précis des loix, concernant les biens de campagne, comme, par exemple, celles qui ont pour objet les droits ſeigneuriaux, tels que les cens, les droits de champart, les lods & ventes, &c. les baux des fermes, les eaux & forêts, les corvées, l'impoſition de la taille, les dixmes, &c. Combien de particuliers ne ſont-ils pas la victime de leur ignorance ſur ces objets ? On trouvera dans notre Dictionnaire des lumieres ſuffiſantes pour être à l'abri des ſurpriſes.

Il nous reſtoit, pour rendre notre ouvrage auſſi complet qu'il pouvoit l'être, de traiter des différentes maladies auxquelles notre eſpece eſt ſujette, & des remedes qui leur conviennent ; mais, outre que cela auroit conſidérablement augmenté le volume de ce Dictionnaire, nous n'aurions pu donner que des idées très-ſuperficielles ſur un objet pour lequel les connoiſſances les plus étendues ſuffiſent à peine. Nous aimons donc mieux renvoyer nos lecteurs au Dictionnaire de ſanté, qui ſe vend chez le même Libraire que celui-ci ; ils y trouveront toutes les lumieres dont ils pourront avoir beſoin ſur une matiere auſſi importante.

Pour exécuter un plan auſſi étendu, nous avons été obligés de compulſer un nombre prodigieux d'ouvrages, & quatre années ont à peine ſuffi pour raſſembler les matériaux que nous avons cru devoir y faire entrer. Nous avons recueilli ce que les agriculteurs anciens & modernes, tant François, qu'Anglois, Allemands & Italiens ont écrit ſur les différentes branches de l'agriculture ; nous avons comparé les différens préceptes qu'ils donnoient, & nous avons préféré ceux qui nous ont paru les mieux fondés. Nous avons profité, ſur-tout, des découvertes qu'on a faites dans ces derniers tems. On trouvera donc dans notre ouvrage la nouvelle méthode de cultiver la terre de M. Tull, avec tous les changemens & tous les éclairciſſemens que M. Duhamel a donnés ſur cette méthode. Nous avons auſſi fait uſage des lumieres que M. Patullo a répandues dans ſon exellent Traité de l'amélioration des terres : nous avons extrait du Mémoire de M. de Turbilly ſur les défrichemens, tout ce qui regarde un objet auſſi important. Les obſervations que les académies d'agriculture d'Irlande & de Bretagne ont publiées ne nous ont pas été d'un moindre ſecours ; mais de tous les ouvrages que nous avons conſultés ſur cette matiere, il n'en eſt point dont nous ayons plus profité que du *Corps complet d'agriculture*, imprimé à Londres en 1756. Nous avons appris, avec beaucoup de ſatisfaction, que la ſociété de Bretagne le faiſoit traduire ; elle ne pouvoit faire à la France un préſent plus digne d'elle.

Quant à ce qui concerne les animaux, parmi les ouvrages que nous

avons consultés, nous avons profité plus particuliérement de l'*Hypiatrique de M. Bourgelat*, & des *instructions sur la maniere d'élever & de perfectionner les bêtes à laine; ouvrage traduit du Suédois de M. Haster.* Nous avons eu recours pour ce qui concerne les abeilles aux ouvrages de MM. de Reaumur, Simon, &c.

C'est dans les naturalistes que nous avons puisé les descriptions des substances des trois régnes; & nous avons fait en sorte de mettre ces descriptions à portée du plus grand nombre de nos lecteurs : nous avons mis à contribution les collections que les différentes académies de l'Europe ont publiées depuis un siécle ; nous avons trouvé dans l'*Encyclopédie* un nombre prodigieux d'excellentes choses sur les différentes matieres qui sont l'objet de notre travail ; nous n'avons pas craint d'en profiter : en un mot, nous avons fouillé dans les meilleures sources, & nous avons tâché d'en tirer tout ce qui pouvoit être de quelque utilité à ceux pour qui nous écrivons. Nous aurions voulu pouvoir citer à chaque article la source, d'où nous l'avions tiré, mais nous avons craint que cela ne nous entraînât hors des bornes que nous nous étions prescrites. Quoique l'on trouve dans ce Dictionnaire beaucoup de choses tirées d'auteurs très-connus, on y trouvera cependant des morceaux tout nouveaux qu'on chercheroit inutilement ailleurs.

Quant à la méthode particuliere que nous avons suivie en traitant chaque article, nous avons tâché, autant que cela nous a été possible, pour éviter les redites, de ramener tous les détails à certains chefs auxquels nous avons renvoyé exactement dans les articles particuliers ; par exemple, on trouvera aux mots *Engrais*, *Fumier*, *Greffe*, *Labour*, *Pépiniere*, *Taille*, &c. & dans les objets moins importans aux mots *Compôte*, *Ragoûts*, *Ratafias*, &c. les notions les plus générales sur chacun de ces objets ; de sorte qu'aux articles particuliers qui ont quelque rapport à ces matieres, nous n'avons eu qu'à indiquer l'application des régles générales que nous avons données sous ces articles principaux auxquels nous avons renvoyé. Il en est de même, par rapport aux arts ; nous avons décrit, chacune à leur article, les manœuvres qui pouvoient être communes à plusieurs, & nous avons renvoyé à ces articles lorsque nous avons traité des détails de ces arts. Cette méthode nous a procuré l'avantage de renfermer un aussi grand nombre de matieres différentes qu'il étoit possible dans un ouvrage aussi peu étendu que le notre, & par conséquent de remplir nous-mêmes le but de notre travail, qui est de procurer les plus grands avantages, avec le moins de frais qu'il est possible.

Nous espérons que nos lecteurs éclairés n'auront pas de peine à distinguer notre travail de celui de certains auteurs qui ont traité depuis peu les mêmes objets que nous. Il n'en est aucun, nous osons le dire, qui ait embrassé un plan aussi vaste, aucun qui ait réuni autant d'objets différens. Quant à la maniere dont ces objets sont traités, nous ne craignons pas de soutenir la comparaison. Il y a long-tems que notre Dictionnaire auroit vu le jour, si nous eussions osé offrir au public une compilation informe ; nous avons mieux aimé en retarder la publication, afin d'avoir le tems de recueillir un plus grand nombre de matériaux, & de nous mettre en état de lui présenter un un ouvrage digne de lui.

DICTION-

DICTIONNAIRE DOMESTIQUE PORTATIF.

AM, mesure des liquides en usage à Amsterdam ; elle contient environ 63 liv. poids de marc.

ABAJOUR. On donne ce nom à une espece de machine, dont les marchands couvrent les fenêtres de leurs magasins, afin qu'ils ne reçoivent la lumiere que du haut en bas, ce qui produit un faux jour très-propre à cacher le défaut de leurs marchandises.

ABAISSE, morceau de pâte applati avec le rouleau, dont on fait le fond d'un pâté, d'une tourte, &c.

ABANDONNEMENT, délaissement qu'un débiteur fait à ses créanciers de tous les biens qu'il possede actuellement, & qui l'acquite envers eux, sans qu'ils puissent rien prétendre sur les biens qu'il acquerroit dans la suite.

ABAQUE, qu'on appelle aussi *Table de Pythagore* ou *de multiplication*, est une Table qui contient le produit des nombres simples les uns par les autres, dont on se sert pour faciliter les calculs.

Table de Pythagore.

1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	4	6	8	10	12	14	16	18
3	6	9	12	15	18	21	24	27
4	8	12	16	20	24	28	32	36
5	10	15	20	25	30	35	40	45
6	12	18	24	30	36	42	48	54
7	14	21	28	35	42	49	56	63
8	16	24	32	40	48	56	64	72
9	18	27	36	45	54	63	72	81

Pour trouver dans cette Table le produit d'un nombre par un autre, par exemple, du nombre 7 par le nombre 8, on prend au-dessous du nombre 8, dans le premier rang la case qui répond au nombre 7,

dans la premiere colomne perpendiculaire, où l'on trouve 56, produit de 8 multiplié par 7.

ABAS, poids en usage en Perse pour peser les perles, il est de trois grains & demi, un peu moins forts que ceux poids de marc.

ABASSI, monnoie de Perse qui vaut dix-huit sols six deniers argent de France, & environ vingt-deux sols en Georgie.

ABAT-CHAUVÉE, sorte de laine de qualité inférieure.

ABATIS, se dit de la démolition d'une maison, de la coupe d'un bois, de l'action d'un chasseur qui a tué beaucoup de gibier; on le dit aussi de celle d'un vieux loup qui a tué beaucoup de bêtes, & des petits chemins que les jeunes loups font en allant & venant au lieu où ils sont nourris.

On nomme encore *Abatis* la tête, les pattes, les ailerons, le foie, &c. des volailles.

ABATTURES, ce sont les traces & foulures que la bête fauve laisse en passant dans les brossailles ou dans les taillis.

ABEILLE, insecte volant de la famille des mouches, qui nous fournit le miel & la cire.

Le corps des abeilles est composé de trois parties, d'une *tête*, d'un *corcelet* & d'un *corps*, qui ne tiennent ensemble que par deux especes de petits cordons fort courts. Leur tête est garnie de deux dents longues, saillantes & mobiles, creusées en maniere de cuiller, qui leur servent comme de mains pour prendre la cire, la pétrir, bâtir les alvéoles, les polir, &c. On y remarque aussi une trompe, composée d'une languette très-tendre & très-flexible, renfermée dans un étui formé par quatre piéces mobiles. Dans l'état de repos elle est pliée en deux, & couchée au dessous de la tête; mais lorsque l'abeille veut s'en servir, elle l'allonge pour la plonger dans les tuyaux des fleurs ou dans cette partie qu'on appelle *nectarium*, & y cueillir le miel. C'est au corcelet que sont attachées les aîles; elles sont au nombre de quatre, deux inférieures qui sont les plus grandes, & deux supérieures qui sont les plus petites. Les jambes qui tiennent aussi au corcelet, sont au nombre de six, trois de chaque côté; l'extrêmité de chacune est garnie de deux grands ongles & de deux petits, entre lesquels il y a une partie molle & charnue. Ces jambes sont composées de cinq articulations, les deux premieres sont garnies de poil; la quatrieme articulation de la seconde & troisieme paires se nomme la *brosse*; elle est quarrée, & sa face intérieure est chargée de poils disposés de la même façon que ceux de nos brosses. La troisieme articulation de la troisieme paire est pourvue à sa face extérieure d'une petite cavité en maniere de cuiller environnée d'une très-grande quantité de poils; c'est-là que les abeilles déposent la matiere de la cire qu'elles ramassent pour la transporter dans leurs ruches. Le corps est la partie la plus grosse & la plus considérable des abeilles; c'est elle qui en contient les principaux visceres: on y remarque sur-tout deux especes d'estomacs ou de réservoirs destinés à contenir, l'un le miel, l'autre la cire; il est armé à son extrêmité d'un aiguillon très-piquant, enveloppé dans une espece de fourreau, & composé de deux piéces très-déliées, dont l'extrêmité est dentelée. Cet aiguillon est caché dans l'état ordinaire; mais lorsque l'abeille est irritée, elle le darde avec force: il coule en même temps par une ouverture qu'on apperçoit à son extrêmité une goutte d'une liqueur âcre qui produit tous les accidens, dont la piquure de cet

insecte est ordinairement accompagnée. Le réservoir de cette liqueur est une vésicule située à la racine de l'aiguillon. Il arrive souvent que l'abeille ayant fait une piquure veut retirer son aiguillon avec trop de promptitude, il se détache de son corps & entraîne avec lui la vésicule dont nous venons de parler, ce qui est suivi de sa mort.

On distingue trois sortes d'abeilles dans les ruches ; la plus nombreuse des trois est l'*abeille commune*, qu'on appelle aussi abeille *ouvriere*, parce que c'est elle qui fait la récolte du miel & de la cire, & qui bâtit les alvéoles ; c'est celle que nous venons de décrire. Elle est la plus petite des trois especes & n'a point de sexe. La seconde est moins abondante, ce sont les *faux bourdons* ou les *mâles* ; ils ne travaillent point & ils ne servent qu'à féconder les femelles, aussi les abeilles ouvrieres en débarassent-elles la ruche, & les font-elles périr lorsque la ponte est sur sa fin. La troisieme espece est la plus rare, puisqu'il n'y en a qu'une dans chaque ruche ; on l'appelle la *femelle* ou la *reine*. C'est la plus grosse de toutes, elle paroît gouverner tout ce peuple dont elle est la mere.

Dans le tems de la ponte qui dure presque toute l'année, mais dont le plus fort est au printems, la reine accompagnée de dix ou douze abeilles ouvrieres va déposer ses œufs dans les alvéoles qui lui ont été préparés pour cela ; elle entre d'abord dans l'alvéole la tête la premiere pour voir s'il est bien disposé pour recevoir l'œuf qu'elle y veut déposer ; sa visite faite, elle en sort pour y rentrer à reculons, & y coller son œuf dans l'angle qui en termine le fond, pendant ce tems les abeilles qui l'accompagnent ont toutes la tête tournée vers elle, la flattent & la caressent avec leurs trompes ; après avoir pondu dix ou douze œufs, plus ou moins, elle se repose. Deux ou trois jours après que l'œuf a été pondu, il en sort un petit ver blanchâtre, longuet, sans pattes, mais ayant une filiere comme le ver à soie : aussi-tôt qu'il est éclos, les abeilles viennent dégorger dans son alvéole une écume blanchâtre, de laquelle le petit ver se nourrit, ce qu'elles continuent jusqu'à ce qu'elles s'apperçoivent qu'il va se métamorphoser ; alors elles couvrent l'alvéole avec une pellicule de cire. Le ver ainsi renfermé file une espece de toile, dont il tapisse tout son alvéole, ensuite il se change en nymphe ; au bout de quinze jours, cette nymphe devient mouche, & perce avec ses mâchoires le couvercle qui la renfermoit ; elle n'est pas plutôt sortie de l'alvéole qu'elle se promene dans la ruche, & au bout de quelques momens, elle prend l'essor & va avec les autres chercher le miel & la cire. Quand la ruche se trouve augmentée considérablement par le grand nombre de mouches qui ont éclos, elle essaime s'il y a une jeune reine parmi elles pour conduire l'essaim. V. *Essaim*, où vous trouverez tout ce qui concerne la multiplication des abeilles.

Aux approches du printems, les abeilles ouvrieres, les seules qui travaillent, comme nous l'avons dit, nettoyent leur ruche, emportent le couvain avorté (c'est le nom que l'on donne aux embryons, tant qu'ils sont enfermés dans leurs alvéoles) & les mouches mortes ; elles rognent ou ôtent aux gâteaux tout ce qui est moisi, corrompu ou trop sec pour contenir du couvain, du miel ou de la matiere à cire, & elles l'emportent hors de la ruche. Leurs ruches étant bien préparées & nettoyées, elles vont aux champs chercher des matériaux pour construire de nouveaux alvéoles & du miel dont elles

rempliſſent leurs magaſins ; elles trouvent l'un & l'autre dans les fleurs qu'elles vont quelquefois chercher fort loin.

Le miel eſt un ſuc végétal qui ſe trouve naturellement dans un certain réſervoir qu'on appelle *nectarium*, ſitué ordinairement au fond des fleurs ; les abeilles le lappent & l'avalent pour le dégorger enſuite dans les alvéoles deſtinés à le recevoir, ou le donner immédiatement aux abeilles qui travaillent dans l'intérieur de la ruche. La matiere qui leur ſert à faire la cire, n'eſt autre choſe que cette pouſſiere onctueuſe qu'on trouve ſur les étamines des fleurs ; pour la recueillir, les abeilles ſe roulent dans les fleurs, afin que leur duvet ſe charge de cette pouſſiere ; enſuite elles ſe broſſent avec leurs pattes, & en forment de petites pelotes qu'elles chargent dans la cavité de la troiſieme paire de pattes, proportionnant leur charge au chemin qu'elles ont à faire ; arrivées à la ruche, elles trouvent des abeilles qui les déchargent, ou bien elles vont elles-mêmes à l'alvéole deſtiné à recevoir leur cire ; elles y entrent à reculons ; & avec les pattes du milieu, elles la détachent, l'enfoncent dans l'alvéole, & l'y entaſſent. Outre le miel & la cire, les abeilles recueillent encore une troiſieme ſubſtance qu'on nomme *propolis* ; c'eſt une eſpece de matiere réſineuſe qu'elles ramaſſent ſur le ſapin, le bouleau, le peuplier ; elles s'en ſervent pour enduire intérieurement leurs ruches, afin de ſe défendre contre le froid & les inſectes.

Toutes les abeilles ne vont pas aux champs, il en reſte une partie dans la ruche, qui s'occupe à mettre en œuvre les matériaux que les autres ont ramaſſés. Les unes étendent la propolis & en enduiſent la ruche, chaſſent les inſectes qui pourroient s'y être introduits, les tuent & les emportent dehors, ou ſi le fardeau eſt trop lourd, elles les enduiſent de propolis pour empêcher qu'ils ne ſe corrompent & ne les infectent. Les autres bâtiſſent les alvéoles ; pour cet effet elles vont au magaſin prendre de la cire qu'elles avalent, afin qu'elle ſe perfectionne dans leur eſtomac ; elle en ſort en effet ſous la forme d'une écume blanche qui leur ſuinte continuellement du muſeau en travaillant dans leur ruche ; c'eſt avec cette matiere qu'elles font leurs rayons. Avant de les commencer, elles attachent au haut de la ruche une eſpece de main de cire pour les y faire prendre. Chaque abeille attachée ſur ce morceau de cire ou à l'extrêmité d'un rayon, y verſe ſon écume, & jette les fondemens d'un alvéole en l'arrangeant avec les pattes de devant & le muſeau, enſuite elle l'éleve & ſe fourre dedans pour lui donner la largeur qu'il doit avoir. Les alvéoles deſtinés à ſerrer le miel & la cire ſont plus profonds que ceux du couvain ; & lorſqu'il n'y en a pas ſuffiſamment elles allongent les anciens, ou bien elles prennent ceux qui ont ſervi au couvain lorſqu'elles n'en ont plus beſoin pour cet uſage. Ces alvéoles compoſent les rayons qui en ſont entiérement formés, ils y ſont diſpoſés en deux plans adoſſés par la partie de l'alvéole oppoſée à l'ouverture. Ces alvéoles ſont exagones ou à ſix pans, & ſont terminés par une pyramide. Il ſe trouve dans les ruches deux eſpeces d'alvéoles plus grandes que les autres ; les uns ſont deſtinés à recevoir & à faire éclorre les bourdons ; les autres qui doivent loger les œufs deſquels doivent ſortir les femelles, ſont d'une ſtructure particuliere ; ils ſont ſi forts, qu'il y entre autant de cire que dans cent cellules ordinaires : ils ſont longs & ronds, plus gros par le bout d'en-haut qui eſt

fermé, que par celui d'en-bas qui eſt ouvert; ils ne ſervent jamais deux fois comme les autres, & les abeilles les démoliſſent, dès que les nymphes qu'elles contenoient ſont changées en mouche. Un bon eſſaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours; il acheve quelquefois en un jour un rayon d'un pied de long ſur ſix pouces de large qui contient trois mille alvéoles. Ces rayons ſont diſpoſés parallélement les uns aux autres, laiſſant entr'eux un intervalle ſuffiſant pour que deux abeilles puiſſent y paſſer de front; ils ſont outre cela percés en quelques endroits pour laiſſer une communication libre entre toutes les parties de la ruche.

Après avoir décrit les abeilles, diſtingué leurs eſpeces, donné une idée de leur maniere de ſe multiplier & de leurs travaux, nous allons entrer dans le détail des ſoins qu'elles exigent de l'œconome, s'il veut en retirer tous les avantages qu'elles peuvent lui procurer.

Lorſqu'on eſt obligé d'acheter des abeilles pour faire un nouvel établiſſement ou pour augmenter un établiſſement déjà fait, il faut ſçavoir quel eſt le tems où il faut acheter, & qu'elles ſont les marques auxquelles on connoît les bonnes ruches. On doit acheter les eſſaims dès qu'ils ſont amaſſés, & avant qu'ils aient commencé à travailler; pour les meres ruches, on ne doit les acheter qu'au mois d'Août, de Septembre ou d'Octobre, parce qu'alors elles ſont pleines, ou encore mieux au printems, après que les riſques de l'hiver ſont paſſés. On juge qu'une ruche eſt bonne lorſqu'elle eſt lourde, pleine, & bien peuplée; pour s'aſſurer ſi elle a ces qualités, on fait paſſer par detrirre un homme qui la renverſe un peu, en tirant le haut à lui, & l'acheteur ſe baiſſe pour obſerver la quantité & la qualité de la cire & des mouches, ou bien on l'enfume avec un peu de foin qu'on fait brûler dans un pot au-deſſus duquel on ſuſpend la ruche; toutes les mouches ſe retirent vers le haut, ou s'il en ſort quelques-unes elles n'ont pas la force de piquer, & par conſéquent elles n'empêchent pas d'examiner le panier; cette opération ne ſçauroit leur nuire, & le lendemain elles ſont auſſi vives qu'auparavant. Si la cire eſt blanche, la ruche n'a qu'un an, ſi elle en a deux la cire eſt jaune ou brune; elle noircit à trois ans, & il n'eſt plus poſſible de connoître l'âge de la ruche. Les mouches de quatre ans ne ſont bonnes ni pour peupler, ni pour travailler; les eſſaims qu'elles donnent ſont foibles & peu nombreux. Il eſt bon d'obſerver que ſi la ruche qu'on examine a été châtrée, ce n'eſt que par la cire d'en-haut qu'on peut connoître ſon âge & non pas par celle qui a été faite depuis qu'on l'a taillée qui eſt blanche comme toutes les cires de l'année.

Le ſeul tems où l'on puiſſe tranſporter les mouches avec ſûreté, eſt depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars; avant ce tems, la cire eſt trop molle, à cauſe de la chaleur, & n'eſt pas en état de réſiſter aux chocs & aux ſecouſſes qu'elle éprouve néceſſairement dans le tranſport: d'ailleurs ſi la ruche n'étoit pas pleine les mouches qui auroient encore du beau tems, & qui n'auroient pas fait de nouvel ouvrage dans la ruche, ſe débaucheroient aiſément & abandonneroient la nouvelle habitation; ſi au contraire on attendoit après la mi-Mars, elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées. Le tems venu de les tranſporter, on aura ſoin, avant de les déplacer, d'obſerver exactement quelle eſt leur expoſition, afin de leur donner la même dans l'endroit où on les mettra. Cela fait, on

les enveloppera dans une toile claire, afin qu'elles aient de l'air, & on les chargera sur une civiere, ou bien on les suspendra à un bâton que deux hommes porteront sur leurs épaules. On préfere ordinairement pour cela un jour sombre & pluvieux, & on choisit plutôt le matin & le soir que le milieu du jour. Lorsqu'elles seront arrivées au lieu du transport on les placera tout d'un coup à l'endroit où l'on veut qu'elles restent sur des siéges, soit de pierre, soit de bois, soit de plâtre, ou même de terre qui aient au moins un demi-pied, ou un pied d'élévation. On doit laisser reposer la ruche, avant que d'ôter la toile qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne soit nuit; si les abeilles sont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouse de vache séche, ou de la paille d'avoine: cette fumée leur est bonne & les fait rentrer aussi-tôt. On les mettra à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou palissade contre laquelle on les appuyera. Si on en fait un double rang, on élevera celles de derriere d'un demi-pied au moins plus que celle de devant, afin qu'elles n'aient pas d'ombre; on peut de cette maniere en avoir une très-grande quantité dans un petit terrein, ce qui formera une espece d'amphithéatre. Il y a des pays où l'on place les mouches dans les murs; elles y sont comme dans des niches, mais il faut prendre garde que ces murs ne soient pas trop humides. On peut y faire des petits trous comme dans un crible; & s'il y a derriere une salle commode pour cela, on y peut pratiquer des armoires fermées à clef, dans lesquelles les abeilles feront leur travail, & on aura toute sorte d'aisances pour recueillir le miel, nettoyer les ruches, &c. Lorsque la ruche est en place, on en maçonne tout le tour avec le siége, ne laissant qu'une petite ouverture par-devant où l'on met une tuile, afin que les mouches puissent entrer & sortir librement.

Les meilleures expositions sont celles qui sont au midi & au levant. Les grands vents, le froid, la pluie & les trop grandes chaleurs leur sont également contraires, c'est pour cela qu'on a soin de les adosser contre quelque muraille, & que très-souvent on les met sous des appentis ou des auvents; mais lorsqu'on en a peu, on se contente de couvrir chaque ruche avec une couverture épaisse de paille.

Les abeilles profitent beaucoup dans tous les lieux qui sont à l'abri des vents de nord & d'oüest, sur-tout dans les vallées arrosées de quelque ruisseau, & environnées de prairies; celles qui sont dans les bois taillis, sont sujettes à être pillées par les mouches étrangeres, & à être dévorées par les oiseaux; les montagnes couvertes de serpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur sont très-favorables, pourvu qu'elles y soient à l'abri des gros vents, on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il y est meilleur. Mais dans quelque lieu qu'on les mette, il ne faut jamais les éloigner des maisons, pour être plus à portée d'y donner ses soins. Il est bon qu'il y ait auprès des ruches quelques arbres peu élevés, comme des pommiers, pruniers, &c. afin que les abeilles puissent s'y reposer, & que les nouveaux essaims ne s'écartent pas trop; il faut aussi faire ensorte qu'il se trouve à peu de distance quelqu'eau courante, peu profonde, où elles iront boire & se baigner; & pour leur donner plus de facilité, on aura soin d'y mettre quelques branches d'arbres & quelques cailloux sur lesquels elles puissent se reposer. Mais on aura l'attention de lui éloigner, autant que

faire ſe pourra, des étangs & des rivieres, parce que les vents les y précipitent, ce qui en fait périr un très-grand nombre. Au défaut d'eau courante & naturelle, on peut leur en mettre de puits & de citerne, qu'il faut avoir ſoin de tenir bien nette & de renouveller de tems en tems; ſur-tout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, leur miel en eſt plus exquis & plus abondant.

On trouvera au mot *Ruche*, quels ſont les matériaux que l'on emploie le plus ordinairement pour faire les ruches, & quelle eſt la forme qu'on leur donne dans les différens pays; nous allons enſeigner maintenant comment on nourrit, on ſoigne & on gouverne les mouches à miel.

Il eſt néceſſaire que ce ſoit toujours la même perſonne qui approche des mouches & qui les ſoigne; elles en ſont plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoiſſent une fois; on ne doit confier ce ſoin qu'à un domeſtique intelligent & aſſidu, qui ſoit attentif à viſiter les ruches toutes les ſemaines, à les nettoyer & à leur fournir tout ce qui leur eſt néceſſaire.

Pendant le printems & l'été, les abeilles trouvent abondamment de quoi ſe nourrir à la campagne, & de quoi faire des proviſions pour l'hyver; la fleur du bled ſarazin peut leur fournir de la nourriture juſqu'à la fin d'Octobre, ſi l'on a ſoin d'en ſemer en différens tems; on peut auſſi avoir beaucoup de bourraches, de bugloſſes & d'hyſope, dont les fleurs que les abeilles aiment beaucoup, durent juſqu'à la Touſſaint; ainſi pendant tout ce tems, on n'a d'autre ſoin à avoir, que de leur fournir de l'eau autour de leurs ruches.

Les proviſions qu'elles ont amaſſées pendant l'été, leur durent quelquefois juſqu'à la belle ſaiſon; mais il arrive auſſi fort ſouvent, qu'elles leur manquent de bonne heure, ſoit parce que l'été a été trop ſec, ou l'hyver trop doux, ce qui les a obligées de ſortir, & par conſéquent de conſommer une plus grande quantité de proviſions que ſi elles fuſſent reſtées dans leurs ruches, où le froid les tient dans une eſpece d'engourdiſſement. On connoît qu'une ruche manque de miel 1° à la légéreté du panier, 2° à la pareſſe ou plutôt à la foibleſſe des mouches qui entrent & qui ſortent, 3° au grand nombre de mouches mortes qu'on trouve au trou ou auprès de la ruche. Il faut alors avoir ſoin de les nourrir; pour cet effet on mettra dans une aſſiette ou une petite écuelle de bois une livre de bon miel, qu'on couvrira d'une feuille de papier percée de petits trous & ſoutenue par quelques brins de paille, afin que les abeilles foibles puiſſent venir manger, ſans courir riſque de ſe noyer; on placera cette aſſiette, ou cette écuelle, dans la ruche, à-peu près à la hauteur des rayons; on peut, au lieu de miel pur leur donner du miel & du vin à parties égales, ou bien encore mêler au miel un peu de farine de féves ou de bled ſarazin qu'on peut délayer avec de l'eau, pour que cela ſoit bien liquide. On renouvelle ces proviſions tous les huit jours.

On doit nettoyer les ruches, au moins quatre fois l'an, au commencement & à la fin de l'hyver, & deux fois au mois d'Avril, à cauſe des petits vers qui s'amaſſent alors ſur le tablier. On leve doucement la ruche. On la renverſe ſur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, teigne ou moiſiſſure: s'il y en a, on lave avec précaution la place avec de l'urine ou du vin ſalé, & on en frote le tablier. Quand on y trouve de l'humidité, on l'enfume, pendant deux ou trois jours de ſuite, avec du linge, du thym & de la méliſſe: on

soutient, on bien on pose la ruche sur cette fumée l'espace d'un *miserere ;* elle sèche toute l'humidité qui est mortelle aux mouches quand elle vient de pluie ou de neige.

Au mois d'Octobre, il est nécessaire de griller l'entrée des ruches avec un morceau de fer blanc, d'ardoise, ou de bois bien uni, auquel on ne laisse que quelques petits trous ou dents, en forme de scie, assez larges pour qu'une mouche puisse passer à chaque trou ou dent: on joint la grille avec de la terre franche, à l'entrée de la ruche, afin qu'elle soit pendant tout l'hyver hors d'insulte de la part des souris, des oiseaux & des insectes. Il faut aussi avoir soin de tenir les ruches bien couvertes, & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, de leur mettre des paillassons qu'on peut faire avec de la paille, des roseaux, du genêt, &c. On laisse les bonnes ruches dans les jardins pendant l'hyver, parce qu'y étant en plus grand nombre & plus vives que les autres, elles engendrent plus de chaleur, chaleur qui les feroit périr, si elles n'avoient pas la liberté de sortir. Pour celles qui sont peu nombreuses ou qui n'ont pas de fortes provisions, il faut les boucher tout-à-fait l'hyver, c'est-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre, jusqu'au mois de Mars ou d'Avril, suivant la saison, les enfermer dans une chambre, serre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites de peur des souris jusqu'à la belle saison qu'on les rapportera en leur ancienne place, à l'entrée de la nuit; & alors, pour les fortifier contre l'air & le vent, on mettra sous chaque ruche dans une assiette une demi-livre de miel & un quarteron de sucre qu'on retirera au bout de deux jours.

Les abeilles ont un grand nombre d'ennemis qui les pillent ou qui les détruisent; elles sont sujettes à quelques maladies, & exposées à divers accidens : l'art de l'œconome consiste à les connoître & à y apporter remede. Voici quelques regles & quelques préceptes à ce sujet.

Il y a des mouches qui sont ennemies les unes des autres & qui vont piller les ruches, & quelquefois les détruire, en tuant celles qui les habitent ou en les faisant déserter ; ce sont ordinairement certaines mouches plus grosses que les autres, des mouches sauvages qui sont grises ; les vieilles mouches, celles qui ont été chassées de leur panier & les faux jettons ; on connoît qu'une ruche est au pillage lorsqu'on voit un grand nombre de mouches se tourmenter tout autour, sur-tout le soir : les pillardes se font reconnoître à leur ventre gros & plein, comme s'il étoit rempli de miel. On remédie à ce désordre, en visitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & le soir ; aussi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, il faut l'enlever & la tenir dans un lieu bien fermé, afin que les larronesses ne suivent plus leur proie; mais cela la garantit rarement : car elles y reviennent aux premieres chaleurs ; c'est pourquoi bien des gens s'en défont sur le champ, avec la fumée du soufre, pour sauver les restes du pillage. S'il y a quelque ruche où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne la viennent piller, il faut l'enduire extérieurement avec de la bouse de vache, n'y laisser qu'un petit trou qu'on frotera avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus ensemble ; ensuite on la mettra à l'écart, jusqu'à ce que la saison du pillage soit passée, c'est-à-dire, jusqu'à la fin de Mai. Quant aux larronesses, pour empêcher qu'elles ne fassent plus de dégât & qu'elles ne se crévent elles-mêmes de

miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous de la grille qu'on doit laisser à la porte de leur ruche jusqu'a la fin du printems. Après quelques jours de prison, pendant lesquels il est bon de leur donner à manger, on les lâche sans danger.

Les souris, les mulots & les musaraignes font la guerre aux mouches depuis la fin du mois d'Août jusqu'au mois de Mai, tems pendant lequel elles se retirent au haut de leur ruche; pendant l'été, elles s'en défendent bien seules, au moyen de leur aiguillon; pour les en délivrer, il faut avoir recours aux chats, aux souricieres, mettre auprès des ruches des pots un peu profonds, pleins d'eau & recouverts de paille ou de cendre; mais le moyen le plus sûr est de bien cimenter la ruche au siége, & d'en fermer l'entrée avec la grille dont nous avons parlé.

Les papillons engendrent des vers & des teignes qui rongent la cire, mangent le miel & détruisent tout: on les fait périr, en lavant le dehors des ruches & le tablier avec de l'urine, trois ou quatre fois de suite; pour les teignes, elles ne se mettent que dans les vieux paniers; il n'y a d'autre parti à prendre, pour s'en défaire, que de changer les mouches de panier, d'ôter le meilleur de l'ouvrage & de brûler le reste.

Il n'est pas aussi aisé de les défaire des guêpes & des frêlons, elles attaquent ordinairement les essaims de l'année, parce qu'ils sont moins en état de se défendre; dès qu'on s'apperçoit de ce désordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée & ne laisser que l'entrée principale: les mouches sçauront bien se défendre; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hausse fort mince; au reste, on n'a pas encore trouvé de moyen d'empêcher les guêpes & les frêlons d'entrer dans les ruches, c'est aux mouches à s'en défendre: tout ce qu'on peut faire de mieux, c'est de détruire les guêpiers; pour y parvenir, on mettra à l'entrée de leurs retraites, le soir ou le matin, avant qu'elles ne sortent une poignée de verges ou d'osier mince bien enduite de glu; on frappera autour pour les faire sortir; si elles ne se prennent pas toutes la premiere fois, on répétera cette manœuvre plusieurs jours de suite, avec de nouveaux gluaux.

Les fourmis aiment le miel; mais elles ne sont point tentées d'entrer dans les ruches, parce que les abeilles leur donnent la chasse & les tuent. Quant aux araignées, il faut empêcher autant que l'on peut, qu'elles ne bâtissent autour des ruches; pour les empêcher d'entrer dedans, il faut avoir soin de les enfumer & de les bien nettoyer. Les vieilles mouches son sujettes à avoir une espece de pou rouge un peu plus gros qu'un ciron, qui s'attache sous leurs aîles & dans le duvet qui couvre leurs corps & les suce: cela ne leur arrive ordinairement que l'hyver; s'il y a quelque remede à ce mal, c'est d'arroser le dedans des ruches avec de l'eau-de-vie, & de les enfumer trois ou quatre fois, environ deux minutes chaque fois. Les punaises sont aussi de petits insectes rouges qu'on voit par bandes dans les pays chauds & qui se jettent dans les ruches, mangent les provisions & font déserter les abeilles: il faut en user à leur égard, comme pour les araignées & pour les poux, ou simplement leur abandonner une vieille ruche dont on aura retiré tout l'ouvrage, à la réserve de quelque mauvais morceau qui les attirera toutes & on les noyera.

Il faut avoir le plus grand soin

d'écarter des mouches à miel les chévres & les cochons qui bouleverſent les ruches, mangent ou gâtent les fleurs ; mais il n'y a guere moyen de les garantir des moineaux & des hirondelles qui les prennent en volant & les vont porter à leurs petits.

Les mouches à miel ſont expoſées à quelques maladies qu'il faut connoître pour pouvoir y apporter remede ; par exemple, au printems, elles ſont ſujettes à un flux de ventre qui eſt occaſionné par le changement d'air & de nourriture : elles ſe vuident à l'entrée de la ruche, & on en trouve quantité de mortes qui ont le ventre petit & fort retréci. Pour y remédier il faut leur donner une demi-livre de ſucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin, & environ un quarteron de fine fleur de farine de feves, le tout mêlé enſemble. Quelqu'un qui penſe que cela peut venir de ce que les mouches ont manqué pendant l'hyver de matiere à cire, propoſe de leur donner pour remede un rayon d'une autre ruche dont les alvéoles ſoient remplies de cette matiere.

Il arrive quelquefois que les mouches, qui d'ailleurs paroiſſent vigoureuſes, reviennent des champs ſans rien apporter, qu'elles ſortent & entrent en héſitant ſans faire de bruit ; ce qui marque qu'elles ſont foibles, parce qu'elles ont ſouffert la faim ou le froid pendant l'hyver, qu'elles ſont mal ſituées ou que d'abord leur ruche leur déplaît ; on leur donnera une demi-livre de miel, autant de ſucre en poudre & un verre d'eau-de-vie ; après l'hyver, on les enfumera avec du thym, du romarin & du vieux linge ; ſi tout cela ne ſuffit pas, il faut les changer de ruche.

Ce n'eſt pas ſeulement dans cette occaſion qu'on eſt obligé d'avoir recours à ce moyen, il faut l'employer toutes les fois qu'un panier eſt uſé ou attaqué de vers, de teignes ou de moiſiſſures. Pour le faire, cinq ou ſix jours après que le premier eſſaim eſt ſorti, on prend une ruche neuve, qui ait l'embouchure, de la même largeur que la vieille, ou bien un peu plus large ; on la met entre les bâtons d'une chaiſe l'embouchure en haut ; on prend doucement la vieille ruche, on la met par-deſſus l'autre, & auſſi-tôt on enduit le tour de ces deux ruches d'une couche de terre détrempée avec de la bouſe de vache, & une ſerviette ou nappe par-deſſus, qu'on attache avec des cordes, de façon qu'il ne puiſſe ſortir aucune mouche ; enſuite on retourne les ruches, mettant la neuve deſſus la vieille, puis on frappe ſur le fond & autour de la vieille ; & lorſqu'on entend un bourdonnement dans la ruche neuve, c'eſt une marque qu'elles y ſont enterrées. On les développe & on met la neuve en place, auſſi-tôt on étend un drap à l'entrée de la ruche, on briſe la vieille, on en tire tous les rayons, on fait tomber ſur le drap toutes les abeilles qui étoient reſtées, & on emporte le miel & la ruche, loin du rocher. On ne doit faire cette opération, que le ſoir, après que les abeilles ſont rentrées, ou le matin, avant qu'elles ne ſortent. Le matin, au lever du ſoleil, toutes les mouches qui étoient reſtées ſur votre drap, remonteront dans la ruche par le moyen d'une planche qu'on aura préparée à cet effet, dont un bout poſera à terre ſous le drap, l'autre ſur l'appui de la ruche. Voici un moyen encore plus aiſé, on prend un ſceau, on poſe deſſus une planche trouée, dont les trous ſoient aſſez petits pour que les mouches ne puiſſent pas paſſer au travers. On met ſur cette planche la ruche qu'on veut vuider, au haut de la-

quelle on fait une ouverture un peu grande, on met la ruche neuve sur ce trou; après cela, on jette dans le sceau des tampons de linges enflammés: la fumée montant par les trous de la planche, force les mouches à quitter la vieille ruche, & à passer dans la neuve; lorsqu'elles y sont passées, on procéde comme ci-dessus.

On n'éleve les mouches à miel, que pour profiter de leur ouvrage; il est donc de l'intérêt de l'œconome d'augmenter le travail de ses abeilles, ce qu'il obtiendra aisément, en augmentant l'espace qu'elles doivent remplir de leur travail, par le moyen des hausses. Ce sont des paniers faits des mêmes matériaux que les ruches percés, & aussi larges par un bout que par l'autre qu'on met sous la ruche & qu'on y adapte de façon qu'il n'y ait pas de jour, & que rien ne puisse passer à l'endroit de leur jonction: les hausses ont non-seulement l'avantage d'augmenter la récolte du miel & de la cire, mais encore de multiplier considérablement les mouches, d'empêcher que les ruches foibles ne jettent leurs essaims, & de remédier à la paresse des meres mouches qui négligent leur travail & se laissent piller, lorsqu'elles voient leurs paniers pleins de bonne heure. Mais il ne faut point donner de hausses, que le panier ne soit plein d'ouvrage, à deux ou trois doigts du bas, ou qu'ils ne soient trop pleins de mouche. Avant de faire cet ouvrage il faut enfumer la ruche qu'on veut hausser, pour empêcher les mouches de sortir, & se garantir des piquures. Pour le tems de tailler ces hausses, ainsi que les ruches, voyez les mots *Cire* & *Miel*, où vous trouverez tout ce qui concerne la récolte de ces matieres.

Avant de finir cet article nous croyons devoir indiquer les moyens qu'on a employés jusqu'ici. Pour prévenir les suites des piquures des abeilles, il faut d'abord avoir soin de retirer l'aiguillon; s'il est resté dans la partie piquée, on tâchera de faire suinter le venin qui s'est glissé dans la plaie en l'élargissant & en pressant la partie, enfin on trempera cette partie dans de l'eau froide; si cela ne suffit pas, on y appliquera un peu de persil pilé.

ABLE, ou ABLETTE, poisson de riviere de la grosseur du petit doigt: il a les yeux grands pour sa grosseur, & de couleur rouge, le dos verd, & le ventre blanc; sa tête est petite, son corps est large & plat: on y voit deux lignes de chaque côté, dont l'une est au milieu du corps depuis les ouies jusqu'à la queue, & l'autre un peu plus bas, elle commence à la nageoire qui est au-dessous des ouies, & elle disparoît avant que d'arriver à la queue. Ce poisson se prend aisément à l'hameçon, parce qu'il est fort goulu.

On tire de l'Able la matiere dont on colore les fausses perles. Voyez *fausses perles*, on l'appelle *essence d'Orient*. Pour la faire, on écaille le poisson à l'ordinaire, on met les écailles dans un bassin plein d'eau claire, & on les frote comme si on vouloit les broyer. Lorsque l'eau a pris une couleur argentée, on la transvase dans un verre, ensuite on en verse de nouvelle sur les écailles, & on réitere la même opération jusqu'à ce que l'eau cesse de se colorer: au bout de dix ou douze heures, la matiere qui coloroit l'eau se dépose au fond du verre, l'eau devient claire; alors on la verse par inclinaison jusqu'à ce qu'il ne reste plus dans le verre qu'une liqueur épaisse comme de l'huile, & d'une couleur approchante de celle des perles. C'est l'essence d'Orient. Cette matiere colorante est composée d'une infinité de petites lames

plates & brillantes qui viennent de la surface intérieure de l'écaille. Cette même matiere se retrouve sous la peau du poisson & dans les membranes de son estomac & de ses intestins.

ABLERET, sorte de filet quarré que l'on attache au bout d'une perche, avec lequel on prend les ables.

ABOMASUS : c'est le quatrieme des estomacs des animaux qui ruminent, on l'appelle aussi *caillette*. C'est dans l'*abomasus* des veaux & des agneaux que se trouve la presure dont on se sert pour faire cailler le lait. Voyez *presure*.

ABONNEMENT : c'est une convention par laquelle une personne acquiert pour une somme déterminée acquittée en un seul tems, des droits indéterminés ou des effets déterminés qu'il n'auroit acquis que successivement sans la faveur de l'abonnement qui lui procure ordinairement une remise.

ABOUCOUCHOU, sorte de drap qui se fabrique en Languedoc, en Provence, en Dauphiné, & qui s'envoie au Levant par Marseille.

ABRA, monnoie d'argent de Pologne qui vaut treize sols six deniers de France ; elle a cours dans tous les états du Grand Seigneur.

ABREUVER un vaisseau, un tonneau. C'est le remplir d'eau pour voir s'il n'y a pas quelque endroit par où il puisse laisser échapper les liqueurs qu'il doit contenir.

ABREUVER, se dit encore des prairies où l'on conduit l'eau d'une riviere, d'un ruisseau ou d'une fontaine : on fait d'abord venir cette eau dans un canal qu'on pratique à la tête ou à la partie la plus élevée de la prairie, ensuite on fait de petites rigoles qui se distribuent dans les différentes parties de cette prairie, & y portent les eaux qu'elles ont prises dans ce canal.

ABREUVER un cheval, le faire boire, ce qu'on doit faire deux fois le jour.

ABREUVOIR : c'est le nom que l'on donne à une espece de gouttiere qui se fait dans les arbres, en conséquence d'une altération des fibres ligneuses.

ABREUVOIR, lieu choisi & formé en pente douce, au bord de l'eau, pour y mener boire ou baigner les chevaux. Les abreuvoirs sont assez ordinairement pavés.

ABREUVOIR, lieu où les oiseaux vont boire, & où l'on tend quelquefois des filets pour les prendre. Pour réussir à cette chasse, on choisit un endroit fréquenté par les petits oiseaux, & où il y ait quelque ruisseau le long duquel on cherche un endroit commode: pour faire un abreuvoir, on couvre l'eau des deux côtés de l'abreuvoir, de joncs, de chaume & d'herbe, afin que les oiseaux soient obligés de boire à l'endroit qu'on leur a préparé : on attend qu'il y en ait une grande quantité, alors on les enveloppe du filet, de tirant un petit cordeau que le chasseur, qui doit être caché, tient à sa main, ou bien on couvre l'abreuvoir de petits morceaux de bois enduits de glu, les oiseaux venant à s'y reposer pour boire plus commodément, se trouvent pris. L'heure la plus favorable pour cette chasse est depuis dix heures du matin jusqu'à onze, depuis deux jusqu'à trois après midi, & enfin une heure & demie avant le coucher du soleil. Plus il fait chaud, mieux elle réussit.

ABRICOTIER, est un arbre que M. Tournefort a rangé parmi les arbres à fleur en rose. Son calice est d'une seule piéce divisée en cinq parties jusqu'au milieu de sa hauteur ; chaque piéce est obtuse, concave, sans dentelure, & renversée; la corolle est composée de cinq pétales arrondies, fort ouvertes, qui sont attachées au calice par leurs

onglets : les étamines ſont au nombre de vingt-cinq ou environ, elles ſont preſque de la longueur de la corolle, & ſortent du calice ; leurs ſommets ſont petits & diviſés en deux cellules. Le piſtile eſt compoſé d'un germe arrondi, ſurmonté par un filet très-délié de la longueur des étamines, dont le *ſtigma* eſt rond. Le fruit qui eſt pulpeux eſt rond, & marqué par une rainure qui regne dans toute ſa longueur, le noyau qu'il renferme eſt ovale, applati, pointu par l'extrêmité oppoſée à celle qui tient à la queue ; ſes ſutures, c'eſt-à-dire, l'endroit par où les deux piéces qui compoſent le noyau ſont unies, ſont marquées par un tranchant fort aigu : l'amande renfermée dans ce noyau, qui eſt émulſive, eſt douce dans quelques eſpeces & amere dans quelques autres.

Cet arbre, lorſqu'on l'abandonne à lui-même, croît ordinairement à la hauteur de 12 ou 15 pieds : ſon tronc n'excede guere la groſſeur de la cuiſſe, ſon écorce eſt brune & raboteuſe, ſes racines s'enfoncent peu & ne tracent pas beaucoup ; ſes branches s'étendent un peu plus ; ſes feuilles qui ſont portées par une longue queue ſont plus larges que longues, elles ſe terminent par une pointe allongée du côté oppoſé à leur queue, & ſont dentelées tout autour.

On peut multiplier les abricotiers de noyau, cependant on préfere de les greffer parce qu'ils ſont plutôt venus, on choiſit pour cela des ſujets d'amandier ou de prunier. On remarque qu'une greffe priſe ſur une branche coupée de la veille réuſſit ordinairement mieux que ſi la branche venoit d'être coupée. On les laiſſe venir en plein vent, ſur-tout lorſqu'on peut les mettre dans une expoſition qui ſoit à l'abri des grands vents & des gêlées du printems ; pour les eſpaliers, on les expoſe ordinairement au levant ou au couchant. Cependant l'expoſition du levant eſt la meilleure ; mais il eſt bon d'en avoir à l'une & l'autre expoſition, parce que, par ce moyen, on a du fruit plus long-tems, ceux qui ſont expoſés au levant mûriſſant, beaucoup plutôt que ceux qui ſont au couchant. L'expoſition du midi eſt trop chaude ; elle rend leurs fruits pâteux, celle du nord eſt trop expoſée aux gêlées ; & comme cet arbre fleurit de bonne heure, il courroit riſque de conſerver peu de fruit. Il demande en général une terre légere ; mais cependant il vient aſſez bien dans les terres fortes, il eſt vrai que ſes fruits n'ont pas autant de goût. Voyez les mots *Eſpalier*, *Fruits à noyau*, *Pépiniere*, *Greffe*, *Taille*, pour les détails de la culture de cet arbre.

ABRICOTS, fruit de l'abricotier : on en diſtingue trois eſpeces, les *abricots hâtifs*, qui ſont mûrs au commencement de Juillet, les *gros abricots*, qui mûriſſent vers le milieu de ce mois, & enfin les *petits abricots*. On les ſert cruds, lorſqu'ils ſont mûrs, ou bien on en fait des compôtes, de la marmelade ; on les met en pâte ou à l'eau-de-vie. V. *ces mots*.

ABROTONE femelle. V. *Santoline*.

ABROTONE mâle. V. *Aurone*.

ABSINTHE. L'abſinthe eſt une plante aromatique, vivace, dont on cultive deux eſpeces dans nos jardins, la grande & la petite abſinthe. La grande qu'on appelle auſſi *Abſinthe romaine* ou *Alluyne*, a une racine épaiſſe, ligneuſe & fibreuſe, d'une ſaveur aromatique, agréable, ſans amertume ; ſes tiges s'élevent de deux pieds ou environ ; elles ſont cannelées, blanchâtres, ligneuſes, remplies de moëlle, & branchues ; ſes feuilles naiſſent alternativement & ſont portées par des queues creuſées en forme de gouttiere : elles ſont elles-mêmes dé-

coupées profondément, blanchâtres, molles, fort ameres, & d'une odeur vive & pénétrante. Ses fleurs naissent en épi, au sommet des rameaux sur des pédicules courts qui sortent des aisselles de quelques feuilles. Ces fleurs sont composées d'un calice écailleux qui renferme plusieurs petits fleurons; ceux du disque sont pour la plûpart formés par un tuyau, dont les bords sont découpés en cinq parties: ils ont cinq étamines qui soutiennent un seul sommet en forme de tuyau par où passe le pistile, ce pistile a son extrêmité fendue en deux parties; les fleurons de la circonférence sont à peine visibles, ils n'ont point d'étamine, & leur pistile est semblable à celui des fleurons du disque: les uns & les autres sont portés par des semences qui n'ont point d'enveloppe, & qui sont attachées à un réceptable applati & garni d'un petit duvet. La petite absinthe ne differe de celle que nous venons de décrire que parce que sa racine est plus fibreuse, que ses tiges sont rondes, plus basses, plus branchues, & ses feuilles plus découpées, ses fleurs plus petites. Cette plante croît naturellement dans les pays chauds sur le bord de la mer: elle s'y multiplie de la graine que le vent emporte çà & là. Dans nos jardins on la multiplie plus ordinairement des rejettons enracinés qu'on sépare des vieux pieds & qu'on replante en automne & au printems; elle réussit parfaitement dans toute sorte de terreins: on ne la place guere que dans les bordures où on la met à cinq ou six pouces de distance; il est bon de la tondre tous les ans au printems, & de la renouveller de deux en deux ans, pour en ôter les plus vieux pieds.

On ne l'emploie guere que pour la médecine; cependant il y a des brasseurs qui la substituent au houblon, elle donne à leur biere une amertume désagréable.

ABSORBER, se dit en jardinage des branches gourmandes qui naissent sur les arbres fruitiers & qui ôtent aux autres branches la plus grande partie de la nourriture dont elles ont besoin.

ABYSME: c'est le nom que les chandeliers donnent à un vaisseau de bois, dans lequel ils mettent le suif fondu, où ils trempent leur mêche pour fabriquer leur chandelle. Ce vaisseau, dont l'ouverture est parallélogrammatique, est composé de quatre ais de bois; ceux qui forment les grands côtés du parallélogramme sont quarrés & s'assemblent par en-bas à angle aigu, les deux autres sont triangulaires.

ACACIA: les botanistes ont donné le nom d'acacia à plusieurs arbres très-différens: nous ne parlerons ici que de celui qu'ils appellent *faux acacia* ou *acacia d'Amérique*: on en compte deux especes, mais on n'en cultive qu'une en France. Cet arbre devient fort grand, & fort gros; ses racines s'étendent beaucoup, & épuisent la terre, son bois est très-dur, jaunâtre, cassant, & couvert d'une écorce brune: ses jeunes branches sont moëlleuses & garnies de quelques épines courtes, d'un rouge obscur: ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille, elles ont un pouce de longueur sur un tiers moins de largeur. Ses fleurs qui sont légumineuses, & disposées en épi porté sur un long pédicule, sont formées par un calice d'une seule piéce, decoupé en quatre parties; les trois inférieures sont étroites, la supérieure est le double plus large, & paroît à peine échancrée; l'étendart de la corolle est grand, rond & étendu; les aîles sont oblongues, ovales, détachées & garnies d'une petite oreillette; la carene est presque ronde, applatie & de la longueur des aîles: elle renferme le pistile qui est en-

veloppé d'une gaîne frangée d'où partent neuf étamines ; il y en a une dixieme située à la partie supérieure : à ce pistile succede une gousse applatie qui contient un petit nombre de semences, en forme de reins : ces fleurs répandent une odeur fort agréable.

L'acacia vient très-aisément dans toute sorte de terreins, il se multiplie de semence & de rejettons ; mais on ne doit pas le planter dans un jardin, ni dans un champ cultivé, parce que ses racines tracent & qu'elles produisent beaucoup de rejettons : il vient très-bien dans les lieux sauvages & sans culture ; & comme il fournit beaucoup de bois, on peut en faire des haies, lesquelles, outre qu'elles sont d'une très-bonne défense, peuvent fournir une nourriture abondante & peu couteuse aux bestiaux. M. Bohadsch, conseiller de commerce de S. M. l'impératrice reine de Hongrie & de Bohême, professeur en médecine & en histoire naturelle dans l'université de Prague, s'est convaincu par de nombreuses expériences, que les feuilles de cet arbre, soit fraîches, soit séches, fournissoient une nourriture plus agréable & même plus succulente que la luzerne, le trefle & le sainfoin; des vaches qui donnoient très-peu de lait, nourries avec ces feuilles, en ont fourni abondamment. Mais quand cet arbre n'auroit pas cet avantage, la facilité avec laquelle il vient dans les terreins les plus médiocres, & la grande quantité de feuilles qu'il peut fournir dans les tems où le foin est le plus rare, doivent inviter les gens de la campagne à le multiplier & à s'en procurer le plus qu'ils pourront. Indépendamment de cet usage, les Tourneurs emploient le bois de l'acacia pour faire des chaises.

ACADEMIE : on donne aujourd'hui le nom d'Académie à une société de gens de lettres, établie pour cultiver les sciences. Il n'y a presque point d'état en Europe où l'on ne trouve de ces sortes d'établissemens : la France seule en possede un très-grand nombre. Parmi ces académies, les unes cultivent les langues, l'éloquence, la poésie, les belles lettres ; les autres ne s'attachent qu'aux beaux arts, tels que la peinture, la sculpture, l'architecture ; d'autres enfin se consacrent toutes entieres à l'étude de la nature ; quoique ces dernieres fassent entrer dans leur plan l'étude de l'agriculture & des arts utiles, on desiroit encore d'y voir établir une société qui en fît sa seule & unique occupation.

La Toscane avoit son académie ; & l'Irlande sa société d'agriculture ; la ville d'Erford en Angleterre avoit une académie des sciences utiles ; mais il étoit réservé aux états de la province de Bretagne de fonder le premier établissement de cette espece, en France ; la *société d'agriculture, de commerce & d'arts*, qu'ils ont établie en 1757, sera un monument éternel de la sagesse de leurs vues & de leur amour pour la patrie. Les associés qui composent cette compagnie sont au nombre de six dans chaque diocese, ce qui forme en tout 54 membres pour les neuf évêchés de Bretagne, Rennes, Dol, S. Malo, Nantes, Léon, Quimper, Vannes, S. Brieux, Treguier. Chaque associé est chargé d'examiner l'état de l'agriculture, du commerce & des arts, de rechercher avec soin les causes de leurs progrès ou de leur décadence, les obstacles qui peuvent les arrêter & les moyens de les rétablir. Ils se communiquent mutuellement leurs observations, sur-tout celles qui peuvent être d'une utilité générale, & se donnent les instruc-

tions relatives aux objets respectifs de leurs études. Ils correspondent avec un bureau général établi à Rennes, où tous les membres ont séance & voix délibérative. Ils s'assemblent encore dans chaque diocese quand ils le jugent convenable, & au moins deux fois par mois ; le bureau général se tient une fois par semaine. Chaque membre est obligé de remettre à ce bureau, avant chaque tenue des états, un mémoire sur quelque partie de l'agriculture, du commerce ou des arts ; ces mémoires y sont lus, examinés, comparés, & mettent le bureau à portée de fournir aux états un corps d'observations sur des objets trop négligés jusques ici.

Les états de Bretagne uniquement occupés du bonheur de cette province, ne se sont pas bornés à l'établissement de cette société, ils ont établi deux maîtres de dessein, l'un à Rennes, & l'autre à Nantes, un prix de 300 livres pour celui des fabriquans de la province, qui aura le plus parfaitement imité une piéce de toile de Hollande de la premiere qualité, des instructions & des récompenses pour les manufactures de papier, & de couvertures, pour les prairies artificielles, pour la cire & le miel, pour la fabrique des draps, des étamines & des chapeaux, pour les mines de charbon de terre, pour les pierres de moulage, pour la culture du lin, pour les farines, pour la pêche du hareng, pour les raffineries du sucre, &c.

ACANTHE ou BRANCHE-URSINE, genre de plante dont on connoît plusieurs especes, celle qu'on nomme ordinairement acanthe molle, a ses racines rougeâtres, longues, assez tendues, visqueuses. Ses feuilles sont grandes, larges, lisses, découpées assez profondément, en plusieurs segmens, qui sont eux-mêmes recoupés en plusieurs petits lobes charnus, d'un verd obscur & luisant en dessus ; & plus pâles en dessous. Entre ces feuilles s'éleve une tige haute de trois ou quatre pieds, garnie vers sa partie moyenne de quelques petites feuilles au-dessus desquelles se forme un bel épi de fleurs. Le calice de ses fleurs est composé de six feuilles disposées deux à deux : il y en a deux latérales qui sont pointues & droites, deux autres grandes, dont l'une est supérieure, & l'autre inférieure, qui sont dentelées, la supérieure est concave & plus longue que l'inférieure ; enfin il y en a encore deux latérales qui sont plus petites que toutes les autres, & arrondies. La corolle est d'une seule feuille qui forme un tuyau très-court, fermé par une espece de duvet ; la levre inférieure, la seule qu'elle ait, est coupée en quatre parties ; elle est très-large & de la longueur de la levre supérieure du calice. Les étamines sont au nombre de quatre ; elles sont plus courtes que la corolle, & semblent tenir la place de la levre supérieure, étant cachées dans la feuille supérieure du calice ; il y en a deux qui sont un peu plus longues que les autres ; le pistile qui devient un fruit ovale, divisé en deux loges, est surmonté par un filet de la longueur des étamines qui porte deux stigma ; ses semences sont au nombre de deux dans chaque capsule ; elles sont charnues & arrondies. L'acanthe épineuse ne differe de celle-ci, que parce que ses feuilles sont plus découpées, & que chaque segment est terminé par un piquant fort roide & fort aigu.

Cette plante fait un très-bel effet dans les grands jardins ; elle demande un terrein sec, & réussit mieux au midi que par-tout ailleurs. On la multiplie d'œilletons qu'on sépare de la racine en Février & en Mars, ou bien de graine qu'on seme dans le même tems.

C'est

C'eſt la figure de ces feuilles qu'on a imitées pour ſervir d'ornement aux chapiteaux corinthiens. Les feuilles de cette plante ſont rangées parmi les herbes émollientes, & peuvent être employées pour ramollir les tumeurs & panſer les écorchures des animaux.

ACCENSE, héritage que l'on tient à cens.

ACCENSER, donner un héritage à cens : ces expreſſions ne ſont uſitées que dans certaines coutumes particulieres.

ACCEPTATION, ſignature que fait au bas d'une lettre de change, celui ſur qui elle eſt tirée, par laquelle il s'oblige d'en payer le contenu au tems marqué.

Il y a quatre ſortes d'acceptations. L'acceptation *pure & ſimple*, la *conditionnelle*, c'eſt-à-dire, dans laquelle on ſpécifie quelque reſtriction, l'*acceptation ſous proteſt*. (Voyez *Proteſt*) & l'acceptation pour payer ſoi-même.

ACCEPTER une lettre de change, c'eſt s'engager à payer la ſomme qui y eſt portée dans le tems marqué. Par cet engagement, celui ſur qui la lettre de change eſt tirée, devient le principal débiteur; & il eſt obligé de l'acquitter, quand bien même celui qui l'a tirée viendroit à manquer. Pour accepter une lettre de change, on ſe contente d'écrire au bas *accepté*, & de ſigner.

ACCEPTEUR, celui qui accepte une lettre de change.

ACCISE, droit qui ſe paye à Amſterdam & dans tous les Etats des Provinces-Unies ſur diverſes ſortes de marchandiſes & de denrées, comme ſont le froment & d'autres grains, la biere, les tourbes, le charbon de terre. Les droits d'acciſe du froment ſe payent à Amſterdam 30 ſols le *laſt*, outre les droits d'entrées, le meſurage, le courtage, &c.

ACCOLADE, dans un compte; c'eſt un trait de plume qui joint pluſieurs articles pour n'en faire qu'un.

ACCOLADE, ſe dit de deux lapereaux qu'on ſert enſemble.

ACCOLAGE de la vigne; c'eſt un travail qui conſiſte à attacher les ſarmens aux échalas. Il y a des pays où l'on les lie ou accole auſſi-tôt qu'ils ſont taillés. Il y en a d'autres où l'on n'accole que ceux qui ſont crus depuis la taille.

ACCOLER; c'eſt attacher une branche d'arbre ou un ſep de vigne ſur un échalas ou ſur un treillage d'eſpalier.

ACCOLER, ſe dit encore, lorſqu'on unit deux ou pluſieurs pieces de bois enſemble, ſans aucun aſſemblage, ſimplement pour les fortifier les unes par les autres.

ACCOLURE, lien de paille ou d'oſier dont les vignerons ſe ſervent pour accoler leurs vignes.

ACCOMMODER; c'eſt apprêter des mets, ou les préparer par le moyen du feu, ou autrement, pour les mettre en état de ſervir de nourriture.

ACCORDOIR, outil ou inſtrument dont les luthiers & facteurs ſe ſervent pour mettre d'accord les inſtrumens de muſique. L'accordoir du clavecin eſt de fer, il a la forme d'un marteau, dont le manche eſt creuſé de façon à pouvoir y faire entrer la tête des fiches, afin de tendre ou lâcher les cordes, & par ce moyen en hauſſer ou baiſſer le ton. Ceux qui ſervent aux facteurs d'orgues, pour accorder les tuyaux d'étain & de plomb, de l'eſpece des tuyaux de mutation, ſont des cones de cuivre creux. On élargit l'ouverture des tuyaux en faiſant entrer la pointe du cone dedans juſqu'à ce que le tuyau ſoit baiſſé au ton convenable; lorſqu'au contraire le tuyau ſe trouve trop bas, on le fait monter en le coëffant du cone con-

cave pour resserrer l'ouverture.

ACCOUER, quand le veneur court un cerf qui est sur ses fins & le joint pour lui donner le coup d'épée au défaut de l'épaule ou lui couper le jarret : on dit, le veneur vient d'*accouer* le cerf, ou le cerf est *accoué*.

ACCOUPLE, lien dont on attache les chiens de chasse, ou deux à deux, ou quelquefois trois à trois.

ACCOUPLEMENT, jonction du mâle & de la femelle pour la génération.

ACCOUPLEMENT, se dit aussi de deux bœufs qu'on attache ensemble, sous le même joug, à une charrue ou à une charrette : il faut lorsqu'on les accouple, qu'ils soient de même corps & de même force ; car autrement le plus foible ruineroit le plus fort. Il y a des pays où l'on les attache par les cornes, d'autres par le col.

ACCRUES de bois : est un espace de terre dans lequel un bois s'est étendu hors de ses limites.

ACCUTS, se dit des endroits les plus reculés des terriers des renards & des bléreaux, & aussi des lieux les plus enfoncés où l'on oblige le gibier de se retirer. Le Dictionnaire de Trévoux dit *Acculs*.

ACCUTS, sont encore les bouts des forêts & des grands pays de bois.

ACERER ; c'est souder un morceau d'acier à l'extrêmité d'un morceau de fer ; on pratique cette opération dans tous les outils tranchans qui servent à couper des matieres dures.

ACERURE, morceau d'acier préparé pour être soudé à l'extrêmité de quelque outil de fer.

ACHARNER : on acharne les chiens & les oiseaux à la curée, en leur donnant le goût & l'appétit de la chair.

ACHAT ; c'est l'acquisition d'une chose, moyennant le payement de sa valeur. *Achat* se prend aussi pour la chose achetée.

ACHE, espece de plante vivace à fleurs en ombelles, composées de cinq pétales égales, disposées en rose, auxquelles succedent deux semences extérieurement arrondies & cannelées. On cultive dans nos jardins quatre sortes d'aches ; l'ache ou persil de Macédoine ; l'ache de jardin ou persil ordinaire ; l'ache de montagne, & l'ache de marais : cette derniere a retenu plus particuliérement le nom d'ache ; & c'est la seule dont nous parlerons ici, nous réservant de traiter des autres aux mots *Persil* & *Céleri*, qui est l'ache de marais cultivée. L'ache de marais pousse des tiges de la hauteur d'environ trois pieds ; elles sont creuses, tendres & cannelées extérieurement ; ses feuilles sont semblables à celles de persil, mais plus larges, plus découpées & tirant sur le rouge, sur-tout celles qui sortent de la racine ; celles de la tige sont plus petites & portées sur des pédicules plus courts. On la multiplie de graine, elle demande un terrein humide, avec un peu de soleil : son plus grand usage est pour la médecine.

ACHÉES : c'est le nom qu'on donne aux vers de terre, dont on se sert pour amorcer les hameçons des lignes, soit dormantes soit à verges. On propose plusieurs moyens pour se procurer une quantité suffisante d'achées, comme par exemple d'aller dans un pré, d'y trépigner pendant un demi-quart d'heure, sans s'arrêter, ou bien d'y enfoncer un bâton d'un demi-pied, & de le remuer en rond pendant le même espace de tems, ou d'arroser cet endroit avec de l'eau, dans laquelle on aura fait infuser du brou de noix rapé, des feuilles de noyer ou de chanvre ; cela les fait sortir, & on peut ensuite les ramasser : on conseille encore

d'aller la nuit avec une lanterne ſourde dans les allées d'un jardin, ou dans un pré où il n'y aura plus d'herbe; mais cela ne réuſſit qu'après la pluie : tous ces moyens ſont très-bons ; on en trouve encore autour des couches dans les jardins.

ACHEVEMENT; c'eſt l'action de finir une étoffe en noir par le teinturier du petit teint ; lorſqu'elle a été guédée ou paſſée ſur la cuve du bleu par le teinturier du grand teint.

ACHIA, eſpece de roſeau connu ſous le nom de Bambou, confite au verd dans le vinaigre, le poivre, les épiceries & d'autres ingrédiens, de la longueur à-peu-près, & de la conſiſtance de nos cornichons, d'un jaune pâle & d'un tiſſu fibreux. Les Hollandois l'apportent des Indes orientales dans des urnes de terre.

ACIDE, eſt, dans ſa ſignification primitive, le nom que l'on a donné aux choſes qui imprimoient ſur la langue une ſaveur piquante, telles que celle qu'impriment le ſuc de citron, l'oſeille, &c. & comme on a attribué toutes les ſaveurs aux ſels, on a donné le nom de ſel accide à toutes les liqueurs qui produiſoient cette eſpece particuliere de ſaveur; outre cette propriété, les liqueurs acides ont encore celle de changer en rouge la couleur bleue des teintures des fleurs des végétaux; & de faire efferveſcence où d'exciter une eſpece de bouillonnement, lorſqu'on les mêle avec un autre eſpece de ſel qu'on appelle alkali. Voyez *Alkali*. Ce ſont ces trois propriétés qui font reconnoître les acides.

On diſtingue pluſieurs eſpeces d'acides ; les uns s'appellent plus particuliérement acides minéraux, parce qu'on les tire de corps qu'on trouve dans le régne minéral. Ce ſont l'acide vitriolique qu'on tire du vitriol, on l'appelle auſſi acide ſulfureux, & acide univerſel, parce qu'il eſt généralement répandu dans toute la nature ; l'acide nîtreux, qu'on appelle auſſi eau-forte, ſe tire du nître ou ſalpêtre, & l'acide du ſel marin, qui eſt fourni par le ſel dont nous faiſons uſage dans nos cuiſines. Le régne végétal a auſſi ſes acides qui doivent leur origine aux acides minéraux ; les principaux ſont l'acide du vinaigre, celui du tartre, celui du citron, &c.

Les acides ſoit minéraux, ſoit végétaux, ſont les diſſolvans de certains corps terreux, & des métaux, & par-là ils ſont d'un très-grand uſage dans les arts. Nous indiquerons aux mots *Eau-Forte*, *Eau regale*, *Salpêtre*, *Sel marin*, *Tartre*, *Vitriol* & *Vinaigre*, les meilleures méthodes qu'on puiſſe ſuivre pour obtenir ces acides purs & les uſages auxquels on a coutume de les employer.

ACIERIE ; c'eſt l'attelier où l'on tranſporte les plaques de fer fondu au ſortir de la fonte ou forge, pour y continuer le travail qui doit les transformer en acier.

ACIER ; c'eſt une eſpece de fer purifié par l'art, & conduit à une mixtion plus intime de ſes parties métalliques, par les différentes préparations qu'on lui fait éprouver : c'eſt de tous les métaux celui dont on fait le plus d'uſage pour les outils & les inſtrumens tranchans de toute eſpece, parce qu'il eſt ſuſceptible de la plus grande dureté, lorſqu'il eſt bien trempé ; nous entrerons dans le détail de cette opération au mot *tremper*.

Tous les fers ne ſont pas également propres à donner de l'acier : il y a des mines dont le fer eſt ſi pur qu'il ne faut qu'une premiere fonte pour en convertir une partie en acier : telle eſt la mine d'Alſace. Pour ſéparer cet acier du fer auquel il eſt uni, il ſuffit de refondre la gueuſe & de la jetter dans un moule plat, dont les bords ſont

en pente, & vont en s'aminciſſant : l'acier étant plus fuſible, & conſervant plus long-tems ſa fluidité, coule ſur les bords, tandis que le fer, moins fuſible & ſe figeant plus promptement, reſte au milieu. La facilité avec laquelle on change certains fers en acier, ſuffit pour en faire diſtinguer les deux eſpeces, ſçavoir, un acier naturel, & un acier factice ou artificiel : ce dernier ne s'obtient que par le ſecours des matieres étrangeres qui redonnent au fer des parties dont il étoit trop dépouillé.

Il y a pluſieurs moyens de convertir le fer en acier ; & tous ces moyens, quand on les examine avec attention, concourent au même but. Le premier de ces moyens eſt la cémentation : voici comment elle ſe pratique ; on prend du fer forgé : le meilleur fait toujours le meilleur acier ; on l'empâte avec des cendres, de la poudre de charbon, de l'urine, des matieres animales, de la chaux, de la ſuie, &c. On met le tout enſemble dans une boëte de fer, & on l'expoſe à un feu capable de l'embraſer ſans le fondre : au bout de quelques heures tout ce fer eſt couvert d'une ligne d'acier ; plus on le tient expoſé au feu, plus la métamorphoſe eſt grande. Lorſqu'on juge que le paquet y a reſté aſſez long-tems, on le jette dans l'eau froide : c'eſt-là le moyen que les armuriers, les couteliers, les fourbiſſeurs, emploient pour convertir leurs différens ouvrages en acier. Il n'eſt aucun de ces ouvriers qui ne prétende avoir un ſecret qui conſiſte à ajouter ou à retrancher quelque choſe de la pâte avec laquelle ils font la cémentation; mais toutes leurs prétentions ſont ſans fondement, puiſqu'il eſt certain que tout cet amas de matieres différentes eſt inutile, & que le but de cette opération n'eſt que de donner au fer un principe dont il eſt dénué : toute matiere qui peut faire du charbon ſuffit pour cela ; il eſt vrai que le charbon des matieres animales contient plus de ce principe qu'aucun autre charbon, que ce principe y tient plus fortement, & qu'il devient par-là plus propre à cette opération.

Ce qui prouve que la poudre de charbon ſuffit ſeule pour faire de l'acier, c'eſt qu'on peut convertir le fer en acier dans un creuſet bien fermé, en y ajoutant ſeulement du charbon en poudre.

On fait encore de l'acier en expoſant au contact de la flamme des barres de fer, enduites d'une boue végétales; bien plus, on peut en faire, en expoſant du fer dans un creuſet, ſans aucune addition, & même en plongeant une barre de fer battu, dans une maſſe de fer actuellement en fuſion : on la trouve convertie en acier, pourvu qu'on la retire, avant que le fer fondu commence à ſe refroidir. Toutes ces expériences concourent à prouver qu'il n'eſt queſtion, pour faire de l'acier, que d'ajoûter au fer un principe qui lui manque ; que ce principe eſt le même dans toutes les matieres charbonneuſes, & qu'il ne fait, avec la matiere du feu, qu'une ſeule & même choſe.

Les meilleurs aciers nous viennent d'Allemagne & d'Angleterre ; ce dernier eſt le plus eſtimé par la fineſſe de ſon grain : on lui trouve rarement des veines & des pailles, mais il eſt très-aigre & très-caſſant. Celui d'Allemagne eſt ſujet à tous ces défauts : les inſtrumens qu'on en fait, ont le tranchant inégal, foible & mou.

L'étoffe de Pont qui nous vient en barres de différentes groſſeurs, eſt le meilleur acier pour les gros inſtrumens : l'acier de Hongrie peut

être employé aux mêmes usages, & on doit le préférer à l'acier de rive qui se fait aux environs de Lyon ; c'est cependant le seul qui soit en usage dans les forges de S. Etienne & de Thiers.

De tous les aciers dont je viens de parler, celui de Nevers est le plus mauvais ; on n'en peut faire que des socs de charrue.

Il y a encore les aciers de Piémont, de Clamecy ; l'acier à la rose, ainsi nommé d'une tache qu'on voit au cœur, quand on le casse ; l'acier de grain de motte, qui nous vient d'Espagne, &c.

ACOLLER ; c'est attacher à l'échalas les nouveaux jets que la vigne produit au mois de Juin : cette opération doit se faire de bonne heure, & on devroit s'y prendre à deux fois, pour la faire comme il faut. Ce seroit de commencer par acoller tous les bourgeons des jeunes vignes dans le bas seulement, pour empêcher qu'ils ne se mêlent par le milieu & par le haut, ensuite de les acoller par le haut. Les vignerons tiennent cette conduite, lorsqu'ils travaillent à une vigne qui leur appartient. Ils n'ignorent pas que le vent peut casser les bourgeons, lorsqu'on attend pour commencer à donner cette façon, qu'ils soient tous à-peu-près de la même grandeur.

ACONIT, plante à fleurs irrégulieres, composées de cinq feuilles arrondies & découpées plus ou moins profondément : l'assemblage imite assez bien le capuchon d'un moine : les fruits qui succedent aux fleurs sont composés de plusieurs gaînes membraneuses, qui renferment des semences anguleuses & ridées. Il y a plusieurs especes de cette plante, qui ont toujours passé pour des poisons, à l'exception d'une seule, connue sous le nom de, *aconitum salutiferum sive anthora*, & qu'on a regardée comme le contre-poison des autres : ses fleurs sont jaunes, & ce n'est qu'en cela qu'elle differe d'une autre espece d'aconit, qu'on appelle *napel*, dont les fleurs sont bleues ou violettes : on cultive assez communément ce dernier dans les jardins d'ornement ; il y est assez connu sous le nom de *capuchon de moine* : c'est de l'arrangement de ses fleurs, comme je l'ai dit plus haut, que ce nom lui est venu : il fleurit dans le mois de Mai ; ses racines croissent & s'étendent beaucoup, dans quelque terrein & dans quelque exposition que ce soit.

Il y a encore une espece d'aconit, qu'on appelle *aconit d'hiver*. Il est exactement semblable aux autres par ses feuilles : les fleurs qui viennent dans le centre des feuilles ressemblent à celles de la renoncule, dont elle est en effet une espece. C'est une des premieres fleurs qui viennent au printems : elles paroissent même souvent dans le mois de Janvier. Cette plante se multiplie de plants déracinés en Mai ou en Juin.

ACQUEREUR, celui qui, en vertu d'un acte translatif de propriété, devient le maître d'une chose ; & a droit à sa possession. On ne se sert de ce terme en pratique, que quand il s'agit d'immeubles.

ACQUEST, se dit de tout immeuble, dont la propriété nous est venue autrement que par succession, ou par donation en directe. Ceux échus de cette façon, s'appellent *Propres*. Voyez *Propres*.

ACQUIESCEMENT, consentement donné, soit d'une maniere tacite, soit expressément, à l'exécution d'un contrat ou d'une sentence : après lequel consentement, il n'est plus permis de se dédire.

ACQUIT, papier imprimé qui se délivre par les Commis préposés à la levée des droits d'entrée & de sortie, dont doivent se munir

ceux qui transportent des marchandises d'un lieu à un autre.

Il y a quatre sortes d'acquits.

L'acquit de payement, c'est la quittance qu'on retire, lorsqu'on paye les droits sur le champ.

L'acquit à caution qui se délivre, quand celui qui fait l'envoi des marchandises, s'engage à les faire visiter à leur arrivée au lieu de leur destination, auquel cas, la quittance des droits se met sur le dos de cet acquit, & se représente aux commis, qui l'avoient expédié, pour, sur le vu d'icelui, être par eux déchargé de la caution.

L'acquit de *transit* regarde certaines marchandises exemptes des droits d'entrée & de sortie, & en contient l'énumération & le détail pour être représenté aux barrieres par où elles passent.

L'acquit ou certificat de franchise, qui concerne les marchandises achetées en foire, & que l'on destine à sortir du royaume : cet acquit accompagne la marchandise jusqu'au dernier bureau de sortie, & y reste.

ACQUIT, mettre l'acquit à une lettre de change, c'est la signer avec ces mots (pour acquit), que l'on met au-dessus de son nom, lorsqu'on en reçoit le montant.

ACTE ; écrit contenant les conventions réciproques des hommes ; pris en ce sens ; il y en a de deux sortes. L'Acte sous seing-privé, qui comprend les promesses, billets & cédules qui ne sont revêtus d'aucune formalité.

Et l'Acte par-devant Notaires : ce dernier a l'avantage sur l'autre ; en ce qu'il a de l'authenticité, qu'i emporte hypothéque sur les biens du débiteur, & qu'il est exécutoire du jour de sa date ; au lieu que sous seings-privés n'ont le même effet, que quand ils ont eté controllés & reconnus en justice.

ACTE, se dit aussi des procédures qui se font pour l'instruction ou le jugement d'une affaire, on les nomme alors *judiciaires*.

ACTION, en jurisprudence, signifie le droit qu'un créancier a de poursuivre son débiteur. On ne peut actionner qu'en vertu d'un titre.

Action, est aussi la portion d'intérêt que chaque associé a dans le fonds d'une compagnie de commerce, & dont la réunion forme ce qu'on appelle *la masse de société* ou *le capital*.

ACTIONNAIRE ou ACTIONNISTE, celui qui a des actions dans une compagnie.

On le dit aussi de celui qui en vend & achete.

ADARME, poids qui a cours en Espagne & dans la partie de l'Amérique qui en dépend : c'est le demi-gros de l'once espagnole, qui est d'un septieme plus forte que la nôtre.

ADATAIS, toile de coton très-fine, qui vient des Indes orientales, & notamment de Bengale où se fait la plus belle. La piéce porte dix aunes de long sur trois quarts de large.

ADDITION; c'est une opération par laquelle on ajoute ensemble deux ou plusieurs nombres, pour en connoître la somme. Pour y parvenir, on écrit ces nombres les uns au-dessous des autres, de façon que les unités des nombres inférieurs correspondent aux unités des nombres supérieurs, les dixaines aux dixaines, les centaines aux centaines. Cela fait, on ajoute ensemble les unités, & si la somme n'excede pas neuf, on l'écrit au-dessous de la colomne des unités ; si elle passe ce nombre, on se contente d'y écrire les unités ; réservant les dixaines pour les ajoûter à la somme de la colomne suivante, sur laquelle on opere comme sur celle des unités ; un exemple va servir à éclaircir cette régle. Je veux ajoû-

ter ensemble les trois nombres suivans, 276452, 549327, 464368; je les écris de la maniere prescrite :

276452
549327
464368

1290147

J'ajoûte ensuite les trois nombres qui forment la colomne des unités, & je trouve qu'ils sont égaux, à dix-sept ; j'écris sept au-dessous de la colomne des unités, & je réserve une dixaine pour l'ajoûter à la somme de la colomne suivante ; j'ai quatorze : j'écris quatre dixaines, au-dessous de la colomne des dixaines, & je réserve une centaine pour l'ajouter à la colomne suivante, dont la somme est onze ; j'écris une centaine au rang des centaines, & je réserve un mille que j'ajoûte à la colomne des mille : j'ai vingt, comme je n'ai point de mille, je mets un zéro pour en tenir la place & conserver la valeur relative aux caracteres suivans. *Voyez* NUMERATION. Je réserve donc deux dixaines de mille pour les ajoûter à dix-sept dixaines de mille, somme de la colomne suivante, & j'ai dix-neuf dixaines de mille; j'écris neuf au-dessous de cette colomne, & je réserve une centaine de mille que j'ajoûte à la colomne des centaines de mille, ce qui me donne douze centaines de mille que j'écris tout de suite, parce que c'est la derniere colomne, & j'ai *un million deux cent quatre-vingt-dix mille, cent quarante-sept*, somme des trois nombres proposés.

Si les sommes proposées contiennent des unités de différens ordres : *Voyez* UNITÉ, par exemple des livres, des sols & des deniers, ou des toises, des pieds, & des pouces, on écrit, comme ci-dessus ces sommes les unes au-dessous des autres : on ajoûte d'abord ensemble les unités du plus petit ordre, & si on a pour somme un nombre d'unités de cet ordre qui égale une ou plusieurs unités de l'ordre suivant, on n'écrit au-dessous des unités du dernier ordre que les unités qui leur appartiennent, réservant pour les colomnes suivantes ceux d'un ordre supérieur. Exemple on se propose d'ajoûter ensemble 6 liv. 15 s. 8 den. à 4 liv. 6 s. 6 den. J'écris les deux sommes l'une au-dessous de l'autre, en la maniere suivante :

6 liv. 15 s. 8 den.
4 liv. 16 s. 6 den.

11 liv. 12 s. 2 den.

J'ajoûte ensemble huit deniers à six deniers, j'ai quatorze deniers qui font un sol & deux deniers ; j'écris donc deux deniers dessous la colomne des deniers, & je réserve le sol pour la colomne suivante, qui me donne trente-deux sols, c'est à-dire une livre douze sols ; j'écris douze sols sous la colomne des sols, & je réserve une livre pour l'ajoûter aux dix livres que me donne la colomne des livres ; j'ai donc onze livres douze sols & deux deniers pour la somme cherchée.

ADIRER ou ADHIRER, terme de pratique qui signifie égarer ; il n'est plus en usage.

ADJUDICATAIRE, celui qui, dans une enchere, soit de meubles, soit d'immeubles, offre le plus, & à qui la chose en conséquence est adjugée juridiquement.

ADJUDICATION ; c'est l'acte par lequel on adjuge.

Il se dit aussi de l'objet adjugé.

ADJUGER, accorder à quelqu'un sa demande, ou le mettre en possession d'une chose, dont il s'est rendu adjudicataire.

ADMINISTRATEUR, celui qui gere les biens, soit d'un particulier,

soit d'un corps, tel qu'un hôpital ou une communauté, & qui en a les affaires en maniement.

ADMINISTRATION, gestion de ceux qui sont revêtus de la qualité d'Administrateur.

ADMINISTRER, gérer pour autrui : l'on dit aussi administrer des preuves ou des titres, c'est-à-dire, en fournir pour le soutien de sa cause.

ACRE, mesure de terre différente selon les différens pays. Elle est principalement en usage en Normandie, d'où elle a passé en Angleterre : chez les Romains, elle répondoit à ce que nous appellons aujourd'hui *arpent*. L'acre contient cent soixante perches quarrées. Voyez *Perche*.

L'acre des bois est de quatre vergées, qui forment neuf cent soixante pieds. Voyez *Vergée*.

ADEPTE, nom qu'on donnoit autrefois, & qu'on donne encore aujourd'hui à ceux qui connoissent la transmutation des métaux, c'est-à-dire, l'art de convertir les métaux imparfaits en or ou en argent.

ADOS, terme de jardinage. On fait des ados dans les melonieres & dans tous les jardins aux belles expositions. L'ados est une terre élevée de trois pieds en talut, le long d'un mur, à l'exposition du midi : on y seme, en hiver & au printems, les pois, les feves & les autres grains qu'on veut avancer. Ce moyen est plus court que de les semer en pleine terre, parce que le soleil frappe plus directement ces talus, qui, outre cela, ont la réflexion de la chaleur du mur, le long duquel on les dresse. Il y a des jardins, où on les couvre de chassis de verre, pour les mettre à l'abri du froid & des hâles du printems. Voyez *Chassis*.

ADOUÉE ou ADOUÉES, en fauconnerie signifie l'accouplement des perdrix : on dit une perdrix adouée, pour dire qu'elle est appariée, accouplée.

ADOUCIR : ce terme est en usage dans plusieurs arts, & sa signification est différente, suivant les arts qui l'emploient.

Il signifie, en peinture, mêler ou fondre deux ou plusieurs couleurs ensemble, avec la brosse ou le pinceau, pour rendre le passage de l'une à l'autre insensible. Adoucir une peinture, c'est en changer les traits, & donner plus de douceur à ceux qui paroissent trop rudes. Adoucir un dessein lavé & fait avec la plume, c'est en affoiblir la teinte. Les peintres, en parlant de l'action par laquelle les couleurs ont été fondues, disent plus volontiers, la fonte des couleurs que l'adoucissement.

L'orfévrerie s'en sert pour exprimer l'action de rendre l'or plus propre à être mis en œuvre. On le fond, pour cela, à plusieurs reprises pour le dépouiller des matieres étrangeres qui le rendoient cassant. Il y a une marque à laquelle on connoît que l'or est adouci, c'est lorsqu'on le voit tranquille dans le creuset.

Ce terme est encore employé dans les manufactures de glaces, & on l'entend alors de la premiere façon qu'on donne aux glaces brutes. Elle consiste à les user les unes contre les autres avec du grès, du sable, &c. pour les rendre transparentes. Il y a deux atteliers pour ce double travail, l'attelier de l'adouci & l'attelier du poli.

Adoucir, (en teinture ;) c'est réduire à leur véritable teinte des couleurs qui sont trop vives, par d'autres qui le sont moins.

Le doreur en détrempe, s'en sert pour signifier polir le blanc dont une piece est enduite, lui enlever, après avoir donné la derniere couche, les parties excédentes : on l'humecte

légérement avec une broſſe, & on la frote enſuite d'une pierre-ponce, avec une peau de chien fort douce. La derniere façon ſe donne avec un bâton de ſoufre.

ADRAGAN; la gomme adragan, ſuc qui découle de lui-même, ou par inciſion, du tronc & des branches d'un arbre, qu'on appelle *Tragacantha*. Cette gomme nous vient par la voie du commerce de Crete, d'Aſie & de Gréce. Elle n'a pas toujours ni la même figure ni la même couleur. Celle qui eſt en petits filets longs, entortillés, blanc comme de la colle de poiſſon, eſt la meilleure; elle eſt ſans goût & ſans odeur. Miſe dans une quantité d'eau, elle ſe diſſout, & prend la forme d'un mucilage denſe, épais & collant: ſon principal uſage eſt pour la médecine, où elle entre dans un grand nombre de préparations. Les confiſeurs la font entrer dans un grand nombre de leurs pâtes & de leurs paſtilles: c'eſt elle qui fait la baſe de la pâte de guimauve, que vendent les droguiſtes & les confiſeurs.

AERER, (chaſſe,) ſe dit des oiſeaux de proie, qui font leurs aires ou leurs nids ſur les rochers.

L'architecture emploie ce terme, pour dire donner de l'air à un bâtiment: cette galerie eſt bien aërée, une maiſon bien aërée eſt fort ſaine. Ce terme eſt de peu d'uſage aujourd'hui, & l'on dit plutôt, mettre en bel air.

ÆTHER; ce mot, en phyſique, ſignifie la même choſe que la matiere de la lumiere. Cette matiere liquide & très-ſubtile occupe l'eſpace immenſe qui ſe trouve au-deſſus de l'air juſqu'aux aſtres les plus élevés.

L'on a donné en chymie le nom d'*æther* à des liqueurs très-volatiles & d'une odeur ſuave & pénétrante, qui réſultent de la combinaiſon de l'eſprit de vin avec les acides, ſoit minéraux, ſoit végétaux.

ÆTITES; c'eſt une eſpece de terre ferrugineuſe, fort connue ſous le nom de *pierre d'aigle*. Nous entrerons dans un plus grand détail au mot (*Pierre d'aigle.*)

AFFAIRE, terme de fauconnerie. Pour exprimer un oiſeau bien dreſſé pour le vol, on dit, c'eſt un oiſeau de bonne affaire.

Il eſt encore d'uſage dans le commerce; & il y eſt ſuſceptible de différentes ſignifications, ſuivant les cas où on l'emploie, & ſuivant ce qu'on y ajoûte pour en fixer le ſens. Quelquefois il ſe prend pour marché, achat, traité, convention, qui ſe peut faire entrer tous négocians. On dit qu'un marchand a fait une bonne ou mauvaiſe affaire, lorſqu'il a fait un marché avantageux ou déſavantageux; qu'il eſt bien ou mal dans ſes affaires, ſuivant le gain, ou les pertes qu'il peut avoir faits.

AFFAISSEMENT, AFFAISSES; termes employés dans le jardinage: ils ſe diſent des tas de fumier que les jardiniers entaſſent, & qui quelques jours après, s'affaiſſent conſidérablement. *Il faut bien fouler le fumier de ces couches, de peur qu'elles ne viennent à un trop grand affaiſſement. Ces terres n'étant point aſſez ſolides, elles ſe ſont affaiſſées.*

AFFAITAGE, AFFAITER; termes de fauconnerie, qui ſe diſent des oiſeaux ſauvages qu'on apprivoiſe: on les dreſſe à voler & à revenir ſur le poing ou au leurre. Pour qu'un faucon ſoit bien inſtruit, il doit obéir à la voix de l'homme, ſouffrir qu'il le chaperonne, revenir de ſon plein gré ſur le poing, être prêt, au beſoin, d'enfoncer le gibier, pour lequel on l'a dreſſé.

Tous les oiſeaux de proie ne ſont

pas également de bonne affaitage. Il y a un choix à faire ; & il eſt des contrées où ils naiſſent bien plus aiſés à affaiter, que dans d'autres. On eſtime beaucoup ceux qui viennent de Suiſſe & de la Ruſſie. Il faut choiſir ceux qui ont le pennage le plus large devant & derriere : leurs ſerres doivent être longues & fermes. Celui qui peſe le plus ſur le poing, eſt toujours le meilleur. Il faut un mois pour inſtruire ces oiſeaux ; ſi après ce tems-là ils ne ſe dreſſent point à la volerie, il faut les abandonner.

AFFERMER, donner ou prendre à ferme des terres ou des droits quelconques, pour un certain tems, moyennant un prix convenu, payable, ſoit par année, ſoit par termes.

AFFILER, terme connu dans le jardinage, pour dire planter à la ligne. V. *Aligner*.

Ce même terme eſt employé dans l'agriculture, pour exprimer le préjudice que cauſent aux bleds les gelées du mois de Mars. Les fanes du bled ſont alors ſi petites, qu'elles reſſemblent à des filets; cette altération ne leur arrive, que parce que le froid venant à reſſerrer leurs fibres, empêche qu'il ne s'y porte la nourriture qui ſeroit néceſſaire pour leur donner tout leur accroiſſement.

AFFILER, eſt encore employé par tous les ouvriers qui ſont des inſtrumens tranchans ; on dit, Affiler un burin, des ciſeaux, des raſoirs, &c.

AFFINAGE, AFFINER ; ces termes ſont employés pour exprimer différentes préparations, par le moyen deſquelles on fait paſſer une portion de matiere ſolide d'un état à un autre ; affiner une choſe, c'eſt la rendre plus pure, en la dépouillant de toutes les parties étrangeres qui lui ſont unies. On affine les métaux, l'argent, le cuivre, le fer, le plomb, l'or. Nous entrerons dans un plus grand détail quand nous ſerons parvenus à parler de ces métaux. On affine le ſucre, le chanvre. V. *Sucre*, *Chanvre*.

AFFINITÉ, union que les conjoints par mariage contractent avec les parens l'un de l'autre, en s'épouſant. Il en réſulte entre les perſonnes alliées un empêchement au mariage aux mêmes degrés que quand il y a parenté réelle, mais dont on peut également ſe relever avec des diſpenſes du pape.

AFFINITÉ, terme en uſage dans la phyſique : il ſignifie alors la même choſe qu'analogie ; les phyſiciens raiſonnent ſouvent par analogie, & leurs raiſonnemens ne ſont alors ſolides, qu'autant qu'ils ſont fondés ſur l'uniformité connue qu'on obſerve dans les opérations de la nature.

La chymie a ſes affinités, elles ſont aux chymiſtes comme autant de guides certains dans les différentes combinaiſons qu'ils veulent faire. Ils enleveront, par exemple, à un corps une partie qui entre dans ſa compoſition, & la feront paſſer dans un autre. Ils diſent alors que cette partie a plus d'affinité avec le corps où ils l'ont fait paſſer, qu'avec celui où elle étoit auparavant.

AFFOUAGE, eſt le droit de prendre du bois pour ſon uſage dans une forêt.

Ce droit eſt perſonnel, & ne peut être communiqué à d'autres ; il n'arrérage point : l'ordonnance de 1669 l'a révoqué dans les fôrêts du roi.

AFFOURRAGER, ou AFFOURRER, s'entend de la proviſion de paille, foin, veſces, coſſes de pois & de féves qu'on fait dans la ſaiſon convenable, & qui ſervent à la nourriture des beſtiaux pendant l'hiver.

AFFRETEMENT, acte par lequel un propriétaire de vaiſſeau loue ſon bâtiment. On ſe ſert du mot de *Noliſſement* dans les ports de la

Méditerranée pour signifier la même chose. V. *Nolissement*.

AFFRETER un vaisseau ; c'est le louer pour le charger de marchandises. Le marchand affrete, & le propriétaire frete.

AFFRETEUR, celui qui prend à loyer un bâtiment.

AFFRIANDER, en fauconnerie; c'est accoutumer l'oiseau de proie à revenir sur le leurre avec du pat ; le meilleur se fait avec la chair des pigeonneaux ou de poulets.

AFFUT, (chasse;) c'est un endroit caché pour attendre le gibier, & le tirer dès qu'il paroît. Cette espece de chasse est très-pénible & demande beaucoup de patience ; il faut se rendre à l'affut, le soir à la brune, & le matin avant la pointe du jour. C'est dans ces tems-là que les liévres, les renards sortent & rentrent dans les bois. On choisit un arbre, ou un buisson propre pour se placer & pour tirer ; il faut avoir soin de ne jamais tirer perché, qu'on ne connoisse bien la repousse de son arbre.

Il y a des amorces pour attirer les liévres & les renards à l'affut : nous en parlerons au mot *Amorce*.

AFFUTAGE, ou AFFUSTAGE, assortiment complet des outils servans à la profession de charpentier & de menuisier.

AFFUSTAGE, se dit encore du repassage d'un outil tranchant sur un grès, pour le rendre plus coupant.

AFFUTER, aiguiser.

AGARIC, espece de champignon qu'on trouve attaché au tronc de quelques arbres : on croyoit, avant M. Tournefort, que ce n'étoit qu'une excroissance produite par une maladie de l'arbre ; mais ce célebre botaniste l'a rangé le premier parmi les plantes, avec les autres champignons, quoiqu'il n'en connût ni les fleurs ni les graines.

On trouve dans l'ouvrage de M. Micheli, intitulé, *Nova plant. genera*, une description de cette plante : l'agaric, dit cet auteur, est un genre de plante dont les caracteres consistent dans la forme de ses différentes feuilles ; il y en a qui sont poreuses en dessous, d'autres sont dentelées, d'autres sont en lames, d'autres enfin sont unies. Les fleurs sont sans pétales, & n'ont qu'un filet ; elles sont stériles, sans calice, sans pistile, & sans étamines. Les semences sont rondes & placées en différens endroits.

On divise l'agaric en mâle & en femelle. Le mâle croît sur les vieux chênes, les hêtres, les noyers : il n'est employé que dans la teinture où il fait l'office d'engallage ; il est pesant, compacte, d'une âcreté & d'une amertume insupportables, sa couleur varie ; il est tantôt jaunâtre, tantôt brun, & jamais blanc.

L'agaric femelle vient sur le tronc du larix ou méleze : il est blanc, léger, friable ; il a beaucoup moins d'âcreté & d'amertume que le mâle : celui qu'on nous apporte du Levant mérite la préférence par sa blancheur & sa légéreté. Il nous en vient aussi des Alpes, du Dauphiné & du Trentin ; la médecine l'emploie dans quelques préparations. On peut le donner à un cheval qu'on veut purger, à la dose d'un gros & demi.

AGASTE. V. *Averse*.

AGATHE, pierre précieuse de la nature du caillou ou de la pierre à fusil, & qui n'en differe que par les couleurs & la transparence ; car lorsque la matiere du caillou a des couleurs marquées, ou un certain dégré de transparence, on lui donne le nom d'agathe. Il nous en vient de l'Orient & de l'Occident ; les premieres en général sont les plus estimées, parce que la matiere en est plus nette, plus dure, plus transparente & prend mieux le poli.

Il y a des caracteres pour connoî-

tre les différentes especes d'agathe; ces caracteres se tirent de l'arrangement des taches & de l'opposition des couleurs qu'on apperçoit dans les couches dont l'agathe est composée. Les différentes especes sont, l'agathe simplement dite, l'agathe onyce, l'agathe œillée, & l'agathe herborisée.

AGATHE, instrument dont les tireurs d'or se servent pour rebrunir l'or; & au milieu duquel est enchassée une agathe qui lui a fait donner ce nom.

AGATHE, terme dont les fleuristes se servent pour désigner un grand nombre de tulipes de différentes couleurs.

AGE; on entend par ce mot la durée naturelle de chaque chose: nous ne le considérons ici que dans les rapports qu'il peut avoir avec les matieres qui sont le sujet de cet ouvrage. On dit, par exemple, l'âge d'un bois, d'un arbre, l'âge des bœufs, des brebis, des chevaux. Nous donnerons tous les détails nécessaires, aux articles *Arbre*, *Bois*, &c.

AGENDA, petit régistre en usage chez les marchands, sur lequel on couche par écrit ce que l'on craint d'oublier.

AGENT, autrement dit facteur, ou commissionnaire, celui que les négocians chargent de leur acheter des marchandises, ou de leur procurer la vente de celles qu'ils ont. V. *Facteur*, & *Commissionnaire*.

AGENT de change, entremetteur public pour la négociation du papier entre banquiers, négocians, & autres. Le livre des agens de change fait foi en justice. Il leur est dû un droit de courtage, qui varie selon les endroits. V. *Courtier*.

AGIO, pris dans le sens propre, n'est autre chose que la variation que l'argent de banque éprouve, comparé à l'argent courant monnoyé.

AGIO, improprement se dit du trafic qui se fait dans le commerce des effets de banque, & de la perte ou du profit qu'on y fait.

AGIO, signifie encore le droit de six pour cent que l'on retient dans le commerce, lorsqu'on fait une avance pour quelqu'un.

AGNEAU; c'est le petit de la brebis & du bélier. Il faut d'abord, après sa naissance, le mettre droit sur ses pieds, & l'approcher de sa mere pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter; on trouve souvent des agneaux qui ne savent point tetter d'eux-mêmes: il faut en ce cas leur en montrer le chemin, & n'y plus toucher dès qu'ils l'auront appris. On a coutume de traire & de répandre le premier lait des brebis, parce qu'on a observé qu'il purgeoit les agneaux; mais cette précaution leur est pernicieuse, car il est certain que la nature a destiné ce premier lait pour les purger: il est encore certain que les agneaux qui ne l'ont point reçu sont exposés à un plus grand nombre de maladies que ceux à qui on l'a permis.

Il y a des signes auxquels on peut connoître si les agneaux nouveaux-nés seront d'une bonne espece, & propres à la propagation.

1° On connoît que l'agneau & la mere se portent bien si l'humidité de l'agneau nouveau-né est jaunâtre. 2° S'il paroît, trois ou quatre jours après sa naissance, & lorsqu'il est bien séché, des poils longs & roides sur quelques parties de son corps, & si ces poils tombent bientôt après, c'est une marque que sa laine sera fine & longue. 3° Il deviendra fort grand, s'il a les pieds & les membres gros & forts. 4° Il faut qu'un agneau ait quinze jours pour bien connoître la figure qu'il aura, étant grand; on ne doit point le garder pour la propagation, si on ne lui trouve point les marques qui

caractériſent les bons moutons & les bonnes brebis. Voyez à ce ſujet, les articles *Mouton* & *Brebis*.

Les jeunes agneaux perdent beaucoup à être maniés ſouvent : ils ont cela de commun avec les petits de tous les animaux domeſtiques ; il faut laiſſer à leurs meres le ſoin de les lécher : ſi elles les répouſſent, ce qui arrive ordinairement, lorſqu'elles agnelent pour la premiere fois ; on répand pour les y accoutumer, quelques grains de ſel pilé ſur leurs petits.

Les agneaux ne doivent pas avoir trop chaud dans l'étable ; c'eſt une précaution eſſentielle, ſans laquelle, l'impreſſion du grand air leur deviendroit préjudiciable, quand on voudroit les mener paître : pour éviter les inconvéniens qui pourroient en réſulter ; il faut les mettre à l'air une fois tous les jours, pendant qu'il fait du ſoleil, & les y laiſſer quelques minutes : il ne faut jamais leur donner de l'eau, tandis qu'ils tettent : le lait des brebis ſuffit pour étancher leur ſoif. L'eau ne peut ſervir qu'à leur procurer des maladies auxquelles les brebis ſont très-ſujettes ; ce ſont des cloches pleines d'eau qu'on leur trouve au foie, à l'eſtomac & aux inteſtins ; on trouve au mot *Cloche d'eau* les ſignes qui les font connoître, & les remédes qu'il faut employer pour les guérir.

On ne doit jamais mener les brebis paître loin de leurs agneaux, lorſqu'ils ſont obligés de reſter dans les étables ; il y auroit à craindre que leur lait venant à s'échauffer par le deſir de les revoir, ne leur portât préjudice. Ils ne ſont en état d'aller au pâturage, ſans aucun riſque, avec leur mere, que lorſqu'ils ont trois ſemaines : il faut que le tems ſoit très-beau, ſi on veut les y mener plutôt ; une neige fondue, une giboulée, un vent froid, ſuffiroient pour les faire périr : ainſi le tems le plus favorable, c'eſt à la fin du mois de Mars, ou au commencement du mois d'Avril. Et juſqu'à ce tems, il ne faut les laiſſer ſortir que le matin pour tetter leurs meres, avant de partir pour les champs, & le ſoir, lorſqu'elles en reviennent. La meilleure nourriture qu'on puiſſe leur donner pendant le jour, c'eſt un peu de ſon, ou de ſoin très-fin & très-menu, de l'avoine, de la veſce moulue, du ſain-foin, de feuilles de ſaule ou de peuplier, de la farine d'orge ; tous ces alimens ſont fort bons, on les leur préſente dans de petites auges & de petits rateliers proportionnés à leur hauteur, & placés dans un coin de la bergerie, où on les tient enfermés & ſéparés de leurs meres par des claies faites exprès, ce lieu doit être un peu obſcur & garni de bonne litiere. A tous ces alimens dont je viens de parler on peut en ajoûter un qu'on trouve décrit dans le Berger Anglois, ch. 5. & qui paſſe pour être très-bon pour ſe procurer les meilleurs agneaux & des brebis abondantes en laine.

On prend des pois qu'on fait cuire, & dont on fait une eſpece de pâte qu'on mêle avec du lait de vache ou de chevre ; des feves, au défaut de pois, feront le même effet : on en donne à manger aux agneaux tant qu'ils veulent : pour les y accoutumer, on y trempe les doigts qu'on leur met après dans la bouche, & ils en mangent bientôt d'eux-mêmes.

Le tems de ſevrer les agneaux n'eſt pas le même dans tous les pays ; il y en a où on les ôte aux brebis, au bout d'un mois, ou tout au plus de ſix ſemaines ; mais dans les bonnes bergeries, on a coutume de les laiſſer tetter juſqu'à la fin du mois de Juillet, & on a obſervé que pendant tout le tems que les brebis alaitent,

elles ne sont point exposées aux maladies du poumon, que les humidités de l'herbe leur causent. De-là l'usage de traire celles qui ont perdu leurs agneaux, jusqu'au tems où les autres aient cessé d'alaiter les leurs. Il y a des pays où on a coutume de traire les brebis pendant toute l'année ; cette méthode empêche d'acquérir & de conserver une bonne espece de brebis : car à force de les traire, elles dégénerent, & leur laine diminue pour la quantité & pour la finesse.

On garde rarement les agneaux d'une premiere portée, parce qu'ils sont trop foibles, & qu'ils ne sont jamais si beaux que les autres : on doit choisir, pour garder ceux qui sont les plus chargés de laine blanche ; elle se vend mieux que la noire.

Tous ceux qui ont parlé jusques à présent du tems de châtrer les agneaux, veulent qu'on ne leur fasse cette opération qu'à l'âge de cinq ou six mois, & qu'on choisisse pour cela un tems qui ne soit ni trop chaud, ni trop froid ; mais M. Haster, dans un Traité qu'il a donné sur la maniere d'élever & de perfectionner les bêtes à laine, prétend qu'il faut châtrer les agneaux, lorsqu'ils sont âgés de trois semaines, & toujours au déclin de la lune ; que plus ils sont avancés en âge, plus ils courent risque de la vie. Il propose d'empêcher qu'ils ne se couchent après la mutilation, & de les faire promener pendant deux ou trois heures. Après cela, on les garantit quelques jours du froid & du chaud ; on les soigne & on les nourrit dans l'étable avec du foin haché, mêlé avec du son : c'est la nourriture la meilleure & la plus agréable qu'on puisse leur donner. Les agneaux qu'on ne châtre qu'à cinq ou six mois, sont exposés à une enflure qu'on peut prévenir, en frotant la partie malade avec du sain-doux ; M. Haster ne dit point que cet accident arrive à ceux qu'on châtre à l'âge de trois semaines.

Il y a deux méthodes de châtrer les agneaux ; la premiere, & la plus commune, consiste à leur faire tomber les testicules par une incision faite à la bourse ; il n'y a qu'à les serrer entre les deux doigts pour qu'ils se détachent d'eux-mêmes : la seconde se fait en prenant les testicules dans les lacs d'un cordeau qu'on serre jusqu'à ce que les lacs les aient détachés.

AGNEAU, (cuisine,) est un mets très-délicat : il doit être choisi d'une chair blanche & tendre. On partage l'agneau en quartiers qu'on fait rôtir à la broche : quand il est presque cuit, on le pane d'une mie de pain mêlée d'un peu de sel & de poivre ; après lui avoir fait prendre quelques tours de broche, on le tire & on le sert avec un jus d'orange ou de citron.

On peut mettre encore un quartier d'agneau en ragoût ; on le coupe pour cela en cinq ou six morceaux, qu'on larde de moyen lard ; après leur avoir fait prendre un peu de couleur dans une casserole, on les fait cuire avec bouillon, sel, poivre, cloux de girofle, champignons, & un bouquet de fines herbes. Etant cuit, on y met un coulis de veau, & on le sert chaud.

On fait des entrées avec la tête & les pieds d'agneau ; les pieds surtout seront excellens, si après les avoir fait cuire, on leve l'os du milieu, & si on remplit le dedans d'une farce faite de blanc cuit de volaille, ou de perdrix ; on hache cette viande avec du lard blanchi, de la tettine de veau cuite, des ris de veau blanchis, des truffes, des champignons, de la moëlle, de la mie de pain trempée dans du lait, sel, poivre, clou, crême & toute sorte de fines herbes ; lorsque le tout est bien haché & bien assaisonné, on y met quatre

ou cinq jaunes d'œufs ; en ſuite on farcit les pieds : on les tremper dans des œufs battus : on les pane avec de la mie de pain bien fine : on les fait frire, & on les ſert tout chauds garnis de perſil frit.

AGNELER, ſe dit d'une brebis quand elle fait un agneau. Les brebis qui approchent du tems où elles doivent agneler, demandent les plus grandes attentions ; elles courent riſque de la vie, avec l'agneau qu'elles portent, ſi on ne leur donne un prompt ſecours dans tous les cas où elles en ont beſoin. Pour peu qu'on s'apperçoive qu'elles ont de la difficulté à agneler, il faut leur donner une petite cuillerée de poudre de pouliot & de menthe dans de la biere, ou une infuſion tiéde de ces deux plantes dans de bonne biere. Ce remede facilite non-ſeulement le travail, mais auſſi fait ſortir l'arriere-faix qui fait périr la brébis, s'il ne ſe délivre point, & s'il vient à pourrir dans le corps.

Lorſqu'une brebis a agnelé; il faut la renfermer & la nourrir pendant quatre jours avec de bon foin & du ſon mêlé d'un peu de ſel. Leur boiſſon ſera de l'eau tiéde, blanchie avec un peu de farine, de millet ou de froment.

Le tems le plus ordinaire où les brebis agnelent eſt le mois de février, parce qu'on les fait ſaillir au mois de ſeptembre.

AGNUS-CASTUS, arbriſſeau dont les branches ſont très-flexibles & très-ſouples : on l'a regardé anciennement comme un ſpécifique pour conſerver la chaſteté ; mais, à en juger par ſon odeur & ſon goût, il paroît plus propre à exciter les paſſions qu'à les éteindre.

Sa fleur eſt compoſée d'une ſeule feuille qui ſemble être diviſée en deux levres dont la partie poſtérieure forme un tuyau ; du fond de cette fleur s'eleve un piſtile, qui dans la ſuite devient un fruit preſque ſphérique, diviſé en quatre cellules qui renferment des ſemences oblongues. On peut ajoûter à cela que les feuilles ſont découpées en cinq parties, & reſſemblent à celles du chanvre.

On connoît quatre eſpeces de cet arbriſſeau qui ne different que par la couleur des fleurs, & par les feuilles qui ſont plus ou moins larges. Celui qu'on cultive le plus ordinairement dans les jardins, a ſes feuilles ſemblables à celles du chanvre; il vient aiſément, & ſe multiplie de plant enraciné au commencement du printems.

AGRAFFE, terme de vannier ; c'eſt cette bordure d'oſier tortillé qu'ils mettent à leurs ouvrages, pour empêcher celui qui eſt entrelacé de couler.

AGRAFFE, eſt encore un fil de léton ou de fer formant le crochet, & entrant dans un autre que les épingliers appellent la porte, ou l'œillet, & dont on ſe ſert en guiſe de boutons & de boutonnieres pour attacher les habits, &c.

AGRAFFE, en terme d'architecture, eſt un crochet de fer qui ſert à contenir les pierres ou les marbres. Les anciens Egyptiens qui ne travailloient que pour l'immortalité, employoient ordinairement du cuivre, au lieu de fer, pour ces ſortes d'œuvres ; en effet le fer eſt de tous les métaux celui que l'humidité de l'air détruit le plus aiſément.

AGRÉER, terme de marine ; c'eſt équiper un vaiſſeau de tout ce qui eſt néceſſaire pour le mettre en état de faire un voyage. On nomme agréeur celui qui fournit tous les agrès, comme voiles, cordages, poulies.

AGRESTE, ſe dit du goût âcre & déſagréable de certains fruits, avant leur état de maturité.

AGRICULTURE; c'eſt l'art utile de metre la terre en état de nous

fournir plus abondamment les ſubſtances végétales qui ſont néceſſaires pour nos beſoins, ſoit naturels, ſoit de luxe, & de les rendre plus propres elles-mêmes aux uſages auſquels nous les deſtinons. Il réſulte de cette définition, que l'agriculture a deux buts; le premier de multiplier certaines eſpeces de végétaux, le ſecond de les améliorer.

Les procédés qu'elle emploie pour atteindre ces deux buts, varient ſelon l'eſpece de végétal, qu'on cultive; ce qui a fait diſtinguer l'agriculture en différentes branches : car elle comprend l'art de cultiver les grains qui ſervent à notre nourriture, ou à celle des animaux qui nous ſont les plus utiles; celui de cultiver la vigne & les autres arbres fruitiers dont nous tirons nos boiſſons; la culture des forêts; celle des prairies; celle des légumes ou l'art du jardinier potager; enfin l'art du jardinier fleuriſte : on pourroit encore faire une branche particuliere de l'art de cultiver certaines plantes qué nous n'employons que dans les arts, telles que le ſafran, la garance, le paſtel, l'indigo, &c.

Parmi ces procédés, il y en a qui ſont communs à toutes ces branches, tels que les labours, les engrais & les arroſemens : *Voyez ces mots*; d'autres qui ſont particuliers à chacune, ce ſont les labours plus ou moins multipliés, les différentes eſpeces d'engrais; la maniere d'enſemencer ou de planter, & les différentes opérations qu'on fait ſur les végétaux, lorſqu'ils ſont venus, telles que la taille & la greffe des arbres, &c. On traitera de ces procédés à l'article de chaque eſpece de végétal, qui demande une culture particuliere.

AGRIPAUME, plante dont la tige s'éleve depuis trois juſqu'à cinq pieds : elle eſt garnie dans le bas de feuilles arrondies, découpées profondément & ſemblables à celles de l'aconit & de la renoncule; celles du haut ſont moins rondes & plus étroites : ces feuilles ſont placées deux à deux le long de la tige. De la baſe de ces feuilles ſortent des fleurs; elles ſont en gueule, & compoſées d'une ſeule feuille; la lévre ſupérieure forme une gouttiere, & eſt plus longue que l'inférieure qui eſt partagée en trois parties. Chaque fleur eſt renfermée dans un calice qui a la forme d'un cornet : il en ſort un piſtille environné de quatre embrions qui deviennent dans la ſuite quatre ſemences anguleuſes.

Cette plante vient ſans culture dans les chemins & dans les lieux incultes & raboteux; elle ſe multiplie de ſemences & de plant enraciné.

AIDE, celui que les maîtres ouvriers, tels que maçons, couvreurs, charpentiers, &c. emploient à travailler ſous eux, & pour leur apporter les matériaux.

AIDES, droits qui ſe payent au roi ſur l'entrée & la ſortie de certaines denrées, particuliérement des boiſſons, telles que le vin, la biere, le cidre, &c. & dont la perception compoſe une des cinq groſſes fermes de Sa Majeſté.

AIGLE, oiſeau de proie, très-commun dans tout le nord où il ſe nourrit d'oiſeaux aquatiques, de poiſſons, & de toute ſorte de volaille; les liévres, les cerfs, les dains, les brebis leur ſervent encore de nourriture.

L'aigle a le bec recourbé ſur toute ſa longueur, & il differe en cela du faucon, dont le bec n'eſt crochu qu'à l'extrêmité; c'eſt de tous les oiſeaux le plus fort & le plus rapide au vol : ſes jambes ſont jaunes, couvertes d'écailles, & revêtues de plumes juſqu'aux pieds, ſes griffes crochues & fort grandes. Son plumage

mage eſt de diverſes couleurs ; le châtain brun, le roux & le blanc ſont les plus ordinaires ; ſous les grandes plumes qui couvrent ſon corps, on trouve à leur racine un duvet fort long & fort fin, de la longueur d'un pouce.

L'aigle, pour faire ſon aire, choiſit les rochers les plus eſcarpés & les arbres les plus élevés : il fuit le voiſinage des hommes, & ne ſe plaît que dans les lieux les plus ſolitaires ; il prend le plus grand ſoin de ſes petits juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de voler, & de ſe paſſer de ſecours étranger ; alors il les chaſſe & les conduit loin de ſon aire ; il ne ſouffre pas même d'autre oiſeau de proie dans ſon voiſinage.

AIGLURES, ou BIGARRURES, terme dont on ſe ſert en fauconnerie pour exprimer des taches rouſſes dont le deſſous du corps de l'oiſeau eſt bigarré. Le lanier a plus d'aiglures que tous les autres.

AIGRE, ſe dit des fruits qui n'étant point mûrs, excitent ſur l'organe du goût une ſenſation rude, piquante & déſagréable. On dit que la biere & le vin ſont aigres, lorſqu'ils ont paſſé à l'acide. V. *Acide*.

AIGRE, ſe dit encore du fer, & en général de tout métal qui eſt caſſant, & qu'il faut faire paſſer pluſieurs fois par la fonte pour lui faire perdre cette qualité. V. *Fonte*.

AIGREDON. V. *Edredon*.

AIGREMOINE, plante dont les feuilles ſont rudes, ailées, velues & rangées ſymétriquement l'une après l'autre ſur une côte. Sa fleur eſt jaune & compoſée de cinq à ſix pétales diſpoſées en roſe & ſoutenues par un calice d'une ſeule piéce, & qui dans la ſuite devient un fruit oblong, hériſſé de pointes recourbées en forme de crochet, dans lequel ſont renfermées deux ſemences conſervant la forme du fruit.

Cette plante ne demande point de ſoin pour la culture : elle vient dans preſque tous les terreins & dans toutes les expoſitions ; on la multiplie de plant enraciné en automne, ou de ſemences qu'il faut prendre dans la maturité.

AIGRETTE, terme dont les botaniſtes ſe ſervent pour exprimer un duvet très-délié, & placé ſur le haut des graines de quelques plantes ; le chardon, la dent de lion, ſont des graines aigrettées ; ces graines tiennent toujours à la plante par le bout oppoſé à celui que porte l'aigrette : auſſi ſe ſement-elles, pour ainſi dire, d'elles-mêmes, lorſque le vent les emporte, parce qu'elles retombent à terre par ce bout qui eſt le plus peſant.

AIGRETTE, ſe prend auſſi pour un aſſemblage de pierres précieuſes, en forme de bouquet, dont les dames décorent leurs coëffures. Elles emploient au même uſage des aigrettes de verre, dont les fils ſont auſſi fins que des cheveux. V. *Email*.

Dans le Levant, parmi les Turcs & les Perſes, les turbans ſont ornés d'aigrettes ; ce ſont des plumes d'un oiſeau de ce nom.

AIGUAIL ; c'eſt la roſée dont les campagnes ſont couvertes le matin : il y a des chiens qui ne chaſſent bien que dans ce tems-là ; on les appelle chiens d'aiguail : ils ne valent rien au haut du jour.

AIGUE-MARINE, pierre précieuſe, de couleur verte, mêlée de bleu. C'eſt par le mêlange de ces deux couleurs, qu'on la diſtingue de toute autre. Il y a des aigues-marines plus dures les unes que les autres ; il y en a où le verd domine ſur le bleu, & d'autres où le bleu domine ſur le verd : quoi qu'il en ſoit du mêlange de ces couleurs, la teinte peut en être plus ou moins foncée. Les aigues-marines qui nous viennent des Indes orientales ſont plus dures, & prennent un plus

beau poli que celles qui nous viennent du nord.

AIGUILLE aimantée, eſt une lame d'acier longue & mince, mobile ſur un pivot par ſon centre de gravité, & qui a reçu d'une pierre d'aimant la propriété de diriger ſes deux extrêmités vers les poles du monde. Il eſt certain que la plûpart des lames d'acier qu'on emploie à cet uſage, ont naturellement cette propriété, & qu'on peut même l'augmenter en les trempant dans l'eau froide, après les avoir fait rougir, & enſuite recuire peu-à-peu; mais on ne doit compter que ſur celles qui ont été aimantées par un bon aimant.

Pour bien aimanter une aiguille, il faut la fixer ſur une table & poſer ſur ſon milieu de chaque côté de la chappe le pole boréal d'un bon aimant & le pole auſtral d'un autre, de maniere que le pole boréal du premier porte ſur la partie de l'aiguille, qui doit ſe tourner au ſud, & le pole auſtral du ſecond, ſur la partie qui doit ſe tourner vers le nord. Cela fait, on coule chacun de ces poles, en appuyant fortement du milieu vers la pointe; & après avoir réitéré cette opération quinze ou ſeize fois, l'aiguille eſt aimantée, & ſes extrêmités ſe dirigeront conſtamment vers le pole oppoſé à celui par lequel elles ont été touchées, c'eſt-à-dire que l'extrêmité qui a été touchée par le pole boréal de l'aimant ſe dirigera conſtamment & avec vivacité vers le ſud.

On a cependant obſervé qu'il y a pluſieurs cauſes qui peuvent changer ou ſuſpendre la direction d'une aiguille aimantée. Il eſt arrivé pluſieurs fois que le tonnerre tombé auprès d'une aiguille aimantée a produit cet effet. En 1724, le 2 Septembre, à la latitude de 41 d 10 m du nord, & à 28 d 0 m de longitude, du cap Henri en Virginie, l'aiguille aimantée devint d'une agitation ſi grande, qu'il fut impoſſible de ſe ſervir de la bouſſole pour faire la route; la même agitation dura pendant près d'une heure, après quoi, elle ſe dirigea comme à l'ordinaire. On a obſervé que le grand froid ſuſpend entiérement la vertu directive d'une aiguille: le meilleur moyen de remédier à cet accident, eſt de la placer dans un lieu chaud.

AIGUILLE, petit inſtrument de fer ou d'acier, plus ou moins pointu & délié: il eſt d'uſage dans preſque tous les arts.

AIGUILLE, fauconnerie; c'eſt une eſpece de maladie très-dangereuſe qui attaque les faucons; elle eſt cauſée par de petits vers qui s'engendrent dans leur chair.

AIGUILLE, terme de chaſſe; ce ſont deux aiguilles pointues & diſpoſées en croix l'une ſur l'autre, par le moyen d'un crin de cheval, qui tend à les ſéparer. On les enfonce dans un morceau de viande, après les avoir repliées en les forçant un peu: on expoſe aux loups cette viande ainſi préparée. Ils ne l'ont pas plutôt avalée & digérée, que les aiguilles revenant en croix par l'effort du crin de cheval, piquent les inteſtins, les enflamment & font mourir ces animaux.

AIGUILLES, terme de chaſſe, ſont des fils ou lardons qui ſervent à recoudre & à panſer les chiens bleſſés par les défenſes du ſanglier; les valets de chiens doivent en avoir toujours avec eux.

AIGUILLON, pointe de fer ſimplement aiguiſée & durcie au feu, placée à l'extrêmité d'un bâton qui a neuf à dix pieds de longueur, & qu'on appelle aiguillade dans le Poitou, le Limouſin & l'Auvergne. Les bouviers s'en ſervent pour exciter leurs bœufs au travail.

AIGUILLONS, terme de chaſſe,

se dit de la pointe qui termine les fientes & les fumées des bêtes fauves ; c'est aux aiguillons des fumées qu'on connoît qu'une bête fauve a passé.

AIL, plante dont la racine est bulbeuse ou à oignon, composée de plusieurs petits tubercules charnus & oblongs, d'un goût très-âcre, séparés les uns des autres par des tuniques particulieres qui les enveloppent ; au-dessous de cette racine bulbeuse sont plusieurs fibres qui l'attachent à la terre. Ses feuilles sont applaties & non pas en tuyau, comme celles de l'oignon : du milieu de ce feuilles s'éleve une tige ronde & unie qui porte un bouquet de fleurs sphérique ; chaque fleur est composée de six feuilles blanches : le fruit qui succede à ces fleurs est arrondi, & divisé en trois cellules remplies de semences presque rondes.

Il y a plusieurs especes de cette plante, qui ne different entr'elles que par les feuilles, la maniere de fleurir, la forme & la grosseur des bulbes. On n'en cultive que de deux especes dans nos jardins, savoir, l'ail & la rocambole, ou l'ail d'Espagne.

On multiplie l'ail de cayeux ou gousses qu'on remet en terre au mois de Mars ou d'Avril, à quatre pouces de profondeur & à quatre ou cinq de distance les uns des autres. La terre doit être bien labourée en rayon ; il faut les sarcler & leur donner de tems en tems de petits labours. Si on a soin dans le mois de Juin de lier les feuilles pour les empêcher de monter en graine, on aura des bulbes très-gros. On les ôte de terre vers la fin de Juillet, lorsque les feuilles commencent à se flétrir & à tomber ; après les avoir fait secher, on les place dans un lieu sec : c'est ainsi qu'on les garde d'une année à l'autre. La même terre n'est pas propre à porter de l'ail deux années de suite.

L'ail & la rocambole sont d'un grand usage dans les sauces ; mais il faut éviter d'en trop mettre, il y a des pays où l'on met des gousses d'ail dans les viandes à rôtir, & sur-tout dans les quartiers de mouton.

Une quantité d'ail suspendue aux branches d'un arbre, en éloigne les oiseaux, & les empêche de nuire aux fruits nouveaux.

AILE, partie du corps des oiseaux, qui les éleve & les soutient en l'air, lorsqu'elle est étendue. Cette partie est double & correspond à nos bras, & aux jambes de devant des quadrupedes ; lorsqu'on parle d'un oiseau ou d'une volaille qu'on mange, ce terme signifie alors toute la partie charnue qui s'étend de l'estomac à la cuisse.

AILE, en fauconnerie, se dit des différentes manieres de voler des oiseaux de proie. Un faucon monte sur l'aile lorsqu'il s'incline sur une des ailes, & qu'il s'éleve principalement par le mouvement de l'autre. Il accélere son vol, lorsqu'il donne du bec & des pennes.

AILES, se dit en jardinage des branches des arbres en espalier qui sont placés les unes vis-à-vis des autres, & s'étendant des deux côtés opposés font comme des ailes.

AILES, architecture ; c'est ce qu'on bâtit à droit & à gauche pour accompagner le principal corps d'un bâtiment.

AILE, nom qu'on donne à une espece de biere où il n'entre point de houblon : elle est très-commune en Angleterre & en France ; mais la maniere de la faire n'est pas la même dans ces deux pays : celle que nos brasseurs préparent n'est qu'une premiere extraction de la farine dans l'eau chaude, qu'on fait ensuite fermenter ; la liqueur qu'on obtient est très-fade & ne se conserve pas : au contraire, celle qui se

prépare en Angleterre a un goût agréable : quoique piquant, elle porte au nez, elle eſt claire, tranſparente, & ſe garde aſſez long-tems. Il y a donc des préparations particulieres pour faire cette biere en Angleterre, & que nos braſſeurs ignorent.

AILERON.

AILERONS; ce ſont les petites planches que l'eau rencontre à l'extrêmité des roues qu'on veut qu'elle faſſe tourner, & qui ſont rangées de façon à s'oppoſer à ſon paſſage, afin que ſon impreſſion ſoit plus forte. V. *Alichons.*

AIMANT, eſpece de pierre ferrugineuſe, qu'on trouve dans les mines de fer, plus peſante & plus dure que le fer même. Sa couleur eſt différente, ſuivant les différens pays; le meilleur eſt d'un noir luiſant. On diſtingue dans chaque aimant deux poles, un axe & un équateur; c'eſt dans les deux poles que réſide ſa plus grande vertu, & il n'y a qu'une expérience très-aiſée à en faire pour les reconnoître: on prend une pierre d'aimant qu'on roule dans de la limaille de fer; les deux pointes de l'aimant qui l'auront attirée avec plus de force & en plus grande abondance, ſont les deux poles. On leur a donné les mêmes noms qu'aux poles du monde, à cauſe de la propriété qu'ils ont de s'y diriger. On appelle donc pole auſtral de l'aimant celui qui regarde le midi, & pole boréal celui qui regarde le nord. L'axe de l'aimant eſt la ligne droite qui le traverſe d'un pole à l'autre : enfin on entend par équateur le plan perpendiculaire qui le partage par le milieu de ſon axe.

L'aimant a des propriétés merveilleuſes; mais on ignore encore quelles ſont les parties dans leſquelles réſident ces propriétés: il attire le fer & s'y unit, quoiqu'il en ſoit à une certaine diſtance. Cette attraction de l'aimant ſur le fer a lieu ſur tous les corps qui contiennent quelques particules de ce métal, ſous leur forme métallique. Deux aimans s'attirent réciproquement & s'uniſſent avec force par les deux poles oppoſés; ils ſe fuient au contraire avec viteſſe ſi vous les placez de maniere que le pole auſtral de l'un réponde au pole auſtral de l'autre; c'eſt ce qu'on appelle l'attraction & la répulſion de l'aimant.

L'aimant peut communiquer au fer ſes propriétés directoires & attractives. Dès ce moment, ce fer eſt un véritable aimant. La meilleure maniere d'aimanter le fer, eſt de le frotter, en le paſſant uniformément, & ſuivant ſa longueur, ſur un des poles de l'aimant. La vertu magnétique qu'il acquiert ſera plus ou moins grande, à raiſon de ſa longueur. Un morceau d'acier poli reçoit plus de vertu magnétique, qu'un morceau de fer ſimple qui ſera de la même figure.

AINESSE, droit d'aîneſſe, eſt une prérogative accordée par la loi à l'aîné des enfans mâles dans la ſucceſſion de ſes pere & mere, qui varie ſelon les coutumes. Dans celle de Paris, il conſiſte en un préciput, & les deux tiers des biens féodaux ſeulement. Le préciput eſt un principal manoir à ſon choix, avec le vol du chapon, c'eſt-à-dire, un arpent de terre.

AJOURNEMENT, & ADJOURNEMENT, acte par lequel un demandeur ſomme ſon adverſaire, par le miniſtere d'un Huiſſier, de comparoître au jour indiqué par-devant le Juge. L'on dit auſſi aſſignation, & exploit. V. *Exploit & Aſſignation.*

AIR; c'eſt une matiere ſubtile, légere, homogene, tranſparente, capable de compreſſion & de dilatation, qui couvre le globe terreſtre juſqu'à une hauteur conſidérable. Cette définition ne convient qu'à

l'*air élémentaire*, ou proprement dit; car il eſt certain que l'*air* pris dans ſa ſignification ordinaire, eſt très-éloigné de la nature d'une ſubſtance ſimple & homogene; & on ne doit le conſidérer dans ce cas, que comme un aſſemblage d'un nombre infini de particules de différences ſortes qui s'élevent en forme de vapeurs ou d'exhalaiſons ſéche. Voyez *Vapeur*, *Exhalaiſon*. Tous ces corpuſcules volatiliſés par la chaleur du ſoleil, ou par celle des feux ſouterreins ou des foyers, & portés dans l'air, conſtituent avec lui une maſſe fluide dans laquelle tous les êtres ſe meuvent, vivent, & reſpirent. Cette maſſe totale eſt connue ſous le nom d'atmoſphere : V. *Atmoſphere*; & à la hauteur où elle finit, commence l'éther. V. *Ether*.

Tout ce que les philoſophes ont avancé juſqu'à preſent ſur la nature & la ſubſtance de l'*air élémentaire*, ne peut être regardé que comme de pures conjectures; il faudroit, pour déterminer quelle eſt ſa nature particuliere, trouver le moyen de l'examiner ſeul, & épuré de toutes les matieres qui y ſont mêlées; mais cet *air* pur de tout mêlange, n'exiſte nulle part : il eſt donc certain que l'air eſt toujours plus ou moins chargé d'une infinité de ſubſtances qui different entr'elles par leur nature & par leurs effets; les ſubſtances ſont fournies par les trois régnes, ſçavoir, le minéral, l'animal, & le végétal : il ſe fait des émanations continuelles & abondantes de preſque tous les corps qu'ils renferment; les volcans & les feux ſouterreins convertiſſent en fumées les ſoufres, les ſels, les pierres, les métaux mêmes, & les élevent dans l'air; la tranſpiration dans les végétaux & les animaux portent dans l'*air*, pendant le cours entier de leur vie, plus de particules de leur ſubſtance qu'il n'en faudroit pour récompenſer pluſieurs corps ſemblables; & la putréfaction, lorſqu'ils ſont morts, les volatiliſe; leurs parties s'évaporent & vont prendre place parmi les ſubſtances aériennes. L'air n'eſt donc qu'un chaos de toutes les eſpece de corps créés : conſidéré ſous ce point de vue, il eſt un des agens les plus conſidérables & les plus répandus qu'il y ait dans la nature.

On diſtingue trois propriétés principales dans l'air, ſa fluidité, ſa peſanteur & ſon élaſticité. La fluidité de l'*air* eſt conſtatée par la facilité que tous les corps ont à le traverſer, par la propagation des ſons & des odeurs. Tous ces effets prouvent que l'air eſt un fluide dont les parties cédent au moindre effort; on ne connoît rien qui puiſſe lui faire perdre cette propriété. Il la conſerve conſtamment, ſoit qu'on le garde pluſieurs années dans un vaiſſeau ſcellé hermétiquement, ſoit qu'on l'expoſe au plus grand froid, ſoit qu'on le condenſe par la plus forte compreſſion; toutes les expériences faites ſur les autres fluides conviennent parfaitement à l'*air* : il preſſe les corps qu'il environne, avec la même force, dans toutes ſortes de directions, c'eſt-à-dire, en haut, en bas, latéralement, & obliquement; car ſi cela n'étoit pas, les ſubſtances molles n'en ſoutiendroient pas la preſſion, ſans que leur forme en fût changée, puiſque la colomne d'air qui preſſe, eſt égale, comme nous le verrons en parlant de ſa peſanteur, à une colomne de mercure de 30 pouces, ou à une colomne d'eau de 32 pieds.

La peſanteur ou la gravité de l'air ſe démontre par une infinité d'expériences. C'eſt à cette propriété qu'on doit attribuer les effets des pompes des ventouſes, de la machine pneumatique. Voyez *ces mots*. Qu'on applique la main ſur l'orifice

d'un vaiſſeau vuide, on ſent bientôt le poids de l'atmoſphere qui la comprime. Perſonne n'ignore que des vaiſſeaux de verre dont on a pompé l'*air*, ſont aiſément briſés par la gravité de l'air qui les comprime extérieurement. Deux moitiés d'une ſphere creuſe vuidées d'air ſont appliquées ſi fortement l'une contre l'autre par le poids de l'air environnant, qu'il faut un force très-conſidérable pour les ſéparer. Enfin ſi l'on prend un tuyau fermé par un bout, rempli de mercure; & ſi on le plonge, par le bout ouvert, dans un vaiſſeau plein du même fluide, le mercure contenu dans le tuyau ſera ſuſpendu à la hauteur d'environ 27 à 28 pouces au-deſſus de la ſurface du mercure qui eſt dans le vaiſſeau. Cette ſuſpenſion ne peut être attribuée qu'à la preſſion que fait l'air ſur le mercure qui eſt dans le vaiſſeau, puiſque ſi l'on met ce vaiſſeau & le tuyau ſous le récipient de la machine pneumatique, le mercure du tuyau baiſſera, à meſure que l'on pompera l'air, & remontera à ſa premiere hauteur, à meſure qu'on le laiſſera rentrer. Ce même tuyau placé dans un lieu plus élevé, par exemple, de cent pieds, baiſſera d'un quart de pouce & d'un demi-pouce, ſi on le porte à cent pieds plus haut. Ce changement dans la ſuſpenſion du mercure n'arrive que parce que la colomne d'*air* perd de ſon poids, en devenant plus courte. Il eſt certain encore que ce poids peut varier, & varie en effet continuellement ſelon les différens dégrés de chaleur & de froid, & qu'il dépend en parties des vapeurs & des exhalaiſons dont l'atmoſphere eſt plus ou moins chargée. Le barometre ſert à faire connoître toutes ces varietés. Voyez *Barometre*.

Enfin la troiſieme propriété de l'air de laquelle réſultent un grand nombre de ſes effets, eſt ſon *élaſticité*: ſa peſanteur & ſa fluidité lui ſont communes avec tous les autres fluides; & il n'y a que cette force élaſtique qui ſoit une de ſes propriétés diſtinctives.

On ne connoît point encore les bornes préciſes de l'élaſticité de l'*air*, ni les moyens de la détruire ou de l'altérer ſenſiblement; on ſçait ſeulement qu'elle augmente ou diminue, à proportion que l'air eſt plus ou moins denſe, c'eſt-à-dire, à proportion que l'eſpace entre ſes particules eſt plus ou moins grand; & ſa denſité augmente toujours, à proportion des forces qui le compriment. Il y a pluſieurs méthodes pour condenſer l'air, & c'eſt ſur ce principe qu'eſt fondée la conſtruction du *fuſil* & de l'*arquebuſe à vent*. Voyez *ces mots*.

Parmi le grand nombre de preuves qu'on peut apporter de l'élaſticité de l'air, nous nous bornerons à celles-ci; prenez une veſſie ſouflée, & preſſez-là avec la main, vous ſentez une réſiſtance de la part de l'air qui y eſt enfermé: ceſſez de la comprimer, la partie qui étoit comprimée ſe rétablit auſſi-tôt. Il eſt certain que chaque particule d'*air* tend continuellement à ſe dilater; ôtez la force qui comprime, à l'inſtant chaque particule dégagée ſe raréfie prodigieuſement. Qu'on renferme ſous le récipient de la machine pneumatique de petites balles de verre ou des veſſies pleines d'air & fermées exactement, qu'on pompe enſuite l'air, elles ſont briſées par la force de celui qu'elles contiennent. Si l'on met ſous le même récipient une veſſie flaſque, elle s'y enfle, & paroît plaine lorſqu'on vient à pomper l'air: il ſuit de cette expérience que l'élaſticité de l'air differe de celle des corps ſolides; ceux-ci reprennent ſeulement la figure qu'ils avoient avant que d'être comprimés, au lieu que l'air occupe

toujours un plus grand eſpace, & reparoît ſous un plus grand volume, lorſque la réſiſtance vient à ceſſer. C'eſt donc en vertu de cette force élaſtique, que l'air ſe dilate à un point ſurprenant, le feu le raréfie conſidérablement; ainſi en augmentant le dégré de chaleur, ſa raréfaction ſera portée bien plus loin qu'elle ne pourroit l'être par une dilatation ſpontanée.

L'*air* doit être regardé comme le principal inſtrument que la nature emploie dans toutes ſes opérations: il pénétre tous les corps, & produit en eux ces oſcillations perpétuelles qu'on y obſerve. Ce mouvement alternatif de dilatation & de contraction eſt ſur-tout très-ſenſible dans les plantes; car l'*air* qui eſt contenu dans les trachées de leurs vaiſſeaux ſe dilatant, & ſe reſſerrant plus ou moins, à meſure que la chaleur augmente ou diminue, contracte & dilate alternativement les vaiſſeaux des plantes & entretient ainſi la circulation des fluides.

L'*air* eſt abſolument eſſentiel à la germination & à la végétation; & lorſque des ſemences ſe ſont gonflées dans le vuide, ce gonflement n'étoit pas l'effet d'une véritable végétation, mais ſimplement de la dilatation de l'*air* qu'elles contenoient: les tentatives qu'on a fait pour faire éclorre des œufs dans le vuide, ont toujours été ſans ſuccès. Quelque diſpoſition qu'ait un corps à ſubir le mouvement de la fermentation & de la putréfaction, il eſt certain qu'il n'arrivera point, ſi on le met à l'abri du contact de l'air; par conſéquent il n'y a ni végétal, ni animal qui puiſſe être produit, vivre, ou croître ſans *air*.

Les changemens qui arrivent d'une ſaiſon à l'autre ſont encore une ſuite des effets de l'*air*: on voit tous les jours une même graine ſemée dans le printems & dans l'automne, dans le même terrein, & par un tems également chaud, venir cependant tout différemment; l'eau de pluie ramaſſée dans le printems, rend le froment qu'on y trempe propre à produire beaucoup plus qu'il n'auroit fait ſans cela; on ne peut donc pas douter que l'air n'exerce une action réelle ſur la ſurface de la terre & dans ſon intérieur, & que les changemens qui y arrivent ne dépendent de ceux qui ſont produits dans l'*air*: par exemple, la ſéchereſſe & l'humidité y en produiſent de très-grands; & c'eſt ſur cela que ſont fondés la conſtruction & l'uſage de l'hygrometre. Voyez *Hygrometre*.

AIR, jardinage: un arbre *en plein air*, ſe dit d'un arbre qui jouit pleinement de l'air, ſans qu'aucun mur puiſſe l'en empêcher: on dit auſſi, un arbre planté *en plein vent*.

AIR, manege, ſe dit de tous les mouvemens qu'on apprend au cheval, comme les balotades, les croupades, les cabrioles, les courbettes, les falcades, le galop gaillard, le meſai, le pas, le ſaut, les paſſades, les peſades, &c. Voyez *tous ces mots*. Le pas naturel d'un cheval, le trot, & le galop, ne ſont point au nombre des *airs* de manege. On dit qu'un cheval n'a point l'*air* naturel, quand il plie fort peu les jambes en galopant.

AIR, fauconnerie: on dit, cet oiſeau de proie prend bien l'*air* pour dire qu'il s'éleve beaucoup.

AIRAIN, eſt le nom qu'on donnoit autrefois au cuivre; mais aujourd'hui on l'emploie plus particuliérement pour ſignifier le cuivre jaune, qui n'eſt autre choſe qu'un métal factice, compoſé de cuivre & de pierre calaminaire: il n'y a pas long-tems qu'on connoît en France la nature de cet alliage. Voici la maniere de le faire.

On prend cent livres de cuivre

en lame, ſoixante-dix de pierre calaminaire, & dix de poudre de charbon ; on réduit en poudre la pierre calaminaire, qu'on mêle bien avec la poudre de charbon ; on ſtratifie enſuite les lames de cuivre avec cette poudre dans un creuſet ou dans un fourneau, & on donne un feu capable de faire fondre. On obtient un métal jaune, couleur d'or, auſſi ductile que le cuivre rouge, plus dur & moins ſujet à verdir. C'eſt l'airain ou le léton. On le bat, & on le met en feuilles très-minces qu'on peut employer aux mêmes uſages que les feuilles d'or, ce qui prouve qu'il eſt très-ductile & très-malléable.

Il y a des mines de pierre caliminaire qu'il faut calciner, avant de les employer à ce travail qui ne réuſſiroit pas ſans cette préparation. La pierre calaminaire eſt une vraie mine de zinc qui contient toujours du fer & du plomb : il y a toute apparence que ces deux métaux entrent pour quelque choſe dans le cuivre jaune, puiſqu'on ne le fait jamais bien, en ſe ſervant du zinc pur.

La couleur jaune que le cuivre prend dans cet alliage ne depend pas de ce que ſa couleur rouge eſt plus ou moins étendue par le mêlange du zinc ; car ſi cela étoit, les autres métaux blancs unis avec lui devroient produire le même effet. Cette couleur jaune eſt donc une véritable teinte qui lui eſt communiquée par le zinc.

AIRE ; c'eſt en général toute ſurface plane ſur laquelle on marche.

Dans l'œconomie ruſtique, on donne ce nom à la ſurface des granges, des bergeries, des toits à porc, des colombiers, &c. Nous ne parlerons ici que de ce qui concerne la conſtruction & la ſituation de toutes ces aires, nous réſervant de donner aux mots Granges, Bergerie, Toit à porc, Colombiers, tous les détails néceſſaires au corps du bâtiment.

On appelle aire dans les granges, cette partie de leur ſol qui eſt deſtinée à battre le grain, elle doit occuper le milieu de la grange : on commence par labourer le terrein où on veut la faire ; cela fait, on enleve un demi-pied de terre, & on met à la place de la glaiſe bien pétrie & rendue ferme, qu'on étend ſur l'eſpace que doit contenir l'aire : il faut avoir ſoin que la ſurface en ſoit unie. Lorſque la terre eſt bien eſſuyée, on la bat à trois repriſes avec une batte de jardinier. V. *Batte*. Il y a des pays où l'on ſe ſert pour l'applanir d'un gros cylindre de pierre fort peſant, & on a ſoin de n'y point laiſſer de fente, & de n'y battre le bled, que lorſqu'elle eſt bien ſéche. Dans les pays où on eſt ſûr des ſaiſons, on fait les aires à découvert en plein champ.

L'aire d'une bergerie doit aller en pente, afin qu'on la puiſſe nettoyer plus commodément, & que l'urine n'y ſéjourne point. Ces deux précautions ſont eſſentielles pour mettre les brebis à l'abri de pluſieurs maladies que l'humidité de l'aire leur donneroit certainement, & pour empêcher que leur laine ne ſe gâte.

Il y a des pays où l'aire des bergeries eſt faite de pierres, & un peu élevée au milieu, afin que les urines puiſſent s'écouler de toutes parts. On peut encore couvrir le ſol de terre de la hauteur de cinq à ſix pouces, afin que les urines venant à la pénétrer, la rendent propre à l'engrais ; mais de quelque maniere que l'aire d'une bergerie ſoit faite, il faut toujours avoir ſoin de la couvrir de paille fraîche qu'on renouvelle de tems en tems.

L'aire des toits à porc doit être bien pavée, afin que les cochons ne puiſſent point la fouiller.

L'aire d'un colombier doit être bien battue & bien cimentée, parce que la fiente des pigeons mine beaucoup.

AIRE, terme de fauconnerie, signifie le nid ou rocher qu'un oiseau de proie choisit pour faire ses petits. Ces aires ont quelquefois jusqu'à six pieds en quarré; elles sont construites avec des bâtons assez gros, & revêtues de peaux de renard, de liévre & d'autres animaux pour tenir les œufs chauds.

AIRE, jardinage. L'aire d'un parterre, d'un potager, est un terrein uni sur lequel on se promene.

AIRELLE, ou MIRTILLE, arbrisseau qui s'éleve à la hauteur de trois ou quatre pieds dans les lieux où il croît naturellement; sa fleur en cloche est composée d'une seule piece; du fond du calice sort un pistile qui dans la suite devient un fruit ou une baye remplie de suc d'un goût aigrelet & assez agréable: Il a la forme d'un nombril, & renferme plusieurs petites semences. Les feuilles sont d'un verd obscur & légérement crenelées à leurs bords.

Cet arbrisseau dont on connoît plusieurs especes, se plaît dans les endroits escarpés & dans les bois; on en trouve beaucoup sur les Alpes, & sur plusieurs autres montagnes de l'Europe; les pauvres gens en ramassent le fruit avec soin & le mangent. Il se multiplie de rejettons qu'il faut avoir soin de planter à l'ombre & dans un terrein humide.

AIS, toute piece de bois beaucoup plus longue & plus large qu'épaisse. Ce terme est employé dans plusieurs arts. Les imprimeurs l'emploient pour désigner les planches dont ils se servent pour desserrer & rinser leurs caracteres.

Les relieurs nomment ainsi les morceaux de bois entre lesquels ils mettent les livres en presse.

Les vitriers appellent ais feuillé la planche sur laquelle ils coulent leur étain.

Enfin ais, en terme de boucher, signifie encore l'établi qui régne au-devant de leur boutique, & sur lequel ils dépecent leur viande, à mesure qu'ils vendent.

AISCEAU, ou AISCETTE, est une espece d'instrument tranchant & recourbé d'un côté, terminé en tête de marteau de l'autre, dont les tonneliers se servent pour ébaucher des pieces de bois creuses.

AISSEAU, on dit aussi Ais-si, petit ais ou planche fort mince de la grandeur d'une tuile, dont on couvre les maisons dans quelques endroits.

AISSELIER, piece de bois qu'on assemble avec un chevron pour ceintrer ou former des quartiers dans une charpente.

AISSETTE; c'est un instrument plus petit que l'aisceau, mais qui a la même forme. Les tonneliers s'en servent pour couper les fossets, enfoncer & ôter les bondons de leurs tonneaux.

AISSIEU, piece de bois ou de fer sur laquelle se meuvent les roues, les poulies, les cylindres, & toutes les pieces de machines qui se tournent en rond. Les aissieux d'une charrette se coupent longs de six pieds, & le petit bout doit avoir sept à huit pouces de diametre.

AJUSTAGE. V. *Ajutage*.

AJUSTER, terme de fleuriste, se dit de l'arrangement qu'on donne aux feuilles d'un œillet pour le faire paroître plus large; il ne faut ajuster un œillet, que quand sa fleur est toute épanouie.

AJUSTER, est encore en usage dans plusieurs arts. Dans le manege, il se dit d'un cheval qu'on instruit, en lui donnant toutes les graces propres à chaque exercice.

En bijouterie, ajuster une piece, c'est en remplir les vuides.

En terme de balancier, un poids ajusté est un poids conforme à l'étalon.

Dans les manufactures de soie, ajuster des lisses, c'est leur donner la disposition convenable à l'ouvrage qu'on veut faire, & dans lequel on ne réussit bien que quand les lisses sont bien ajustées. V. *Lisse*.

AJUSTOIR. V. *l'article suivant.*

AJUTAGE, terme de fontainier; c'est une piece de fer-blanc ou de cuivre qu'on visse sur un écrou de même métal, soudé au bout d'un tuyau montant, qu'on appelle souche. Les ajustages sont percés d'un ou de plusieurs trous, & c'est de la forme de ces trous que dépend celle du jet d'eau. Les ajustages qui n'ont qu'un trou rond, égal & poli, passent pour les meilleurs : ils donnent un jet d'eau plus élevé que tous les autres. Le diametre d'un ajustage bien fait doit toujours être quatre fois plus petit que celui du tuyau qui sert à conduire les eaux.

ALAITER, ou ALLAITER, se dit d'une nourrice, & en général de tous les animaux qui nourrissent leurs petits de leur lait.

ALAMBIC, vaisseau dont on se sert en chymie pour faire des distillations : il est composé de trois pieces, d'une cucurbite, d'un chpiteau & d'un récipient; c'est dans la cucurbite qu'on place les matieres qu'on veut soumettre à la distillation : le feu venant à agir sur ces matieres, les décompose; les parties les plus volatiles sont portées, en forme de vapeurs, dans le chapiteau.

Ces vapeurs venant à se condenser, coulent le long des parois du chapiteau dans une gouttiere pratiquée à sa base, & sont portées delà dans le récipient ajusté au bec du chapiteau.

ALAN, (chasse) gros chien de l'espece des dogues; on les emploie pour assaillir les grosses bêtes.

ALAQUE; c'est le membre quarré & plat qui fait le fondement de la base des colonnes. On l'appelle aussi plinthe.

ALATERNE, arbrisseau dont les feuilles sont arrondies, & disposées alternativement le long des branches. Ses fleurs sont d'une seule feuille, en entonnoir, dont le pavillon est découpé en cinq pointes; le fruit qui succede aux fleurs est une baie molle, remplie de trois semences odorantes, arrondies sur le dos & applaties par le côté. C'est par le nombre des semences, & par la disposition des feuilles qu'on distingue l'alaterne du philaria V. *Philaria.*

Il y a cinq à six especes d'alaterne qui ne different entr'elles que par la forme, la grandeur & la couleur des feuilles; on en fait des haies, on les met en buisson dans les plates-bandes des parterres; il faut avoir soin de les tondre souvent pendant l'été pour les rendre plus beaux.

L'alaterne se multiplie de semence & de plant enraciné au printems : un terrein léger, sablonneux, pierreux, lui est très-favorable; il est plus à l'abri des efforts du vent, & des injures de l'hyver.

ALBIS, petite monnoie d'Allemagne, qui vaut un sol quatre deniers de la nôtre.

ALBOUR, ou AULBOUR, arbre dont les fleurs jaunes & papillonnacées pendent de la longueur d'un demi-pied, à ces fleurs succedent des gousses remplies de semences dont la forme ressemble à celle d'un rein; ajoutez à cela que ses feuilles un peu arrondies sont attachées au nombre de trois à la même queue, & ressemblent en quelque sorte à celles de l'alisier.

On connoît trois especes d'albour qui ne different que par les feuilles plus ou moins larges; ces arbres

fleuriſſent dans le mois de Mai, & croiſſent à la hauteur de dix-huit à vingt pieds.

Ils ſe multiplient de ſemences qu'on ſeme dans le mois de Mars, à la profondeur d'un ou deux pouces, les couches où on les met doivent être d'une bonne terre légere ; & l'année d'après, on peut les tranſporter dans une pépiniere, & les planter à la diſtance de trois pieds les uns des autres : on les y laiſſe deux au trois ans, ſuivant les progrès qu'ils font ; & on attend le mois d'Octobre ou de Février pour les tranſplanter dans un terrein qu'on a eu ſoin de préparer. Il faut avoir attention de les arroſer ſouvent pendant les grandes chaleurs de l'été, & de les purger de toutes les mauvaiſes herbes. Ces arbres plantés en allée ſont d'une grande beauté, lorſqu'ils ſont en fleur.

ALBRENÉ, terme de fauconnerie, ſe dit d'un oiſeau de proie dépouillé entiérement ou en partie de ſon plumage. Ce faucon eſt albrené.

ALBRENT, ou ALEBRENT, (chaſſe ;) nom qu'on donne au jeune canard ſauvage, juſqu'au mois d'Octobre : il devient alors canardeau ; le mois d'après, on l'appelle canard, ou oiſeau de riviere. Le jour eſt beau *pour albrener ou chaſſer aux albrents.*

ALBUS, petite monnoie de Cologne qui vaut 12 deniers ou deux creuſtzers : il y a 78 albus dans la richdale, valant 60 ſols de France.

ALCANA, arbre qui croît en Egypte ; il eſt dans la claſſe du troëſne. Les feuilles fourniſſent à la teinture une couleur qui varie ſuivant le diſſolvant qu'on a employé pour l'extraire : miſes en infuſion dans l'eau pure, elles fourniſſent une couleur jaune ; mais avec le vinaigre, le citron, ou une diſſolution d'alun, ces mêmes feuilles donnent une couleur rouge.

ALCÉE, plante qu'on trouve par-tout dans les champs, & qu'on ne cultive que dans les jardins de botanique, elle ne differe de la mauve, que par ſes feuilles qui ſont plus grandes & découpées plus profondément. A cette différence près, les caracteres de ſes fleurs & de ſon fruit conviennent parfaitement avec ceux de la mauve. V. *Mauve.*

ALCOVE, ouvrage de menuiſerie, formant un retranchement pris ſur la largeur de la chambre où l'on couche, qui ſert à cacher le lit, par le moyen des rideaux que l'on met à l'ouverture du milieu.

ALEINE, petit inſtrument d'acier dont ſe ſervent tous les ouvriers qui travaillent & qui couſent le cuir. Les aleines ont la pointe très-fine & bien acérée juſqu'à l'endroit par où elles ſont enfoncées dans un manche de bois ; les maîtres épingliers & aiguilliers qui les fabriquent, les courbent toujours en arc, & cette forme les rend plus commodes pour le travail ; & l'ouvrier qui s'en ſert en eſt moins expoſé à ſe bleſſer.

ALENOIS, creſſon alénois. V. *Creſſon.*

ALEZAN, ou ALZAN, eſt un cheval ainſi nommé de la couleur de ſon poil tirant ſur le roux ; on diſtingue ſix eſpeces d'alzans qu'on déſigne par la nuance de cette couleur.

L'alezan ordinaire qui n'eſt ni brun ni clair ; les chevaux de cette eſpece ſont fort eſtimés.

L'alezan-bay tirant ſur le roux a beaucoup de feu : il faut toujours préférer ceux qui ont la queue, le crin, & les jambes noires.

L'alezan, poil de vache, a les crins de la même couleur avec des marques blanches : il a moins d'ardeur & de feu que l'alezan-bay, & par conſéquent moins expoſé à être bilieux.

L'alezan clair: il a les crins blancs, & il eſt toujours fort mol.

L'alezan obſcur, eſt triſte & conçoit facilement tout ce qu'on veut lui apprendre.

L'alezan brûlé ; c'eſt celui dont le poil eſt le plus eſtimé, ſes crins & ſes jambes ſont toujours noires.

ALEVIN, pêche, ſe dit particuliérement du carpeau & de tout menu poiſſon qui ſert à peupler les étangs & les marais. Il faut toujours choiſir le mois de Mai pour aleviner un étang, parce que c'eſt la ſaiſon où l'on trouve beaucoup de petits poiſſons.

ALFANGE, ou ALPHANGE, eſpece de laitue romaine. V. *Laitue.*

ALGUE, plante dont on ne connoît encore ni les fleurs ni les fruits, & dont les feuilles reſſemblent à celles du chiendent ; il y en a des eſpeces dont les feuilles ſont très-longues & déliées comme des cheveux. Elle croît au fond des eaux & ſur les bords de la mer. On la mêle en Angleterre avec du limon, & on s'en ſert pour fumer les champs ; on en trouve en abondance ſur les côtes de la Normandie, de la Bretagne & du Poitou où elle eſt connue ſous différens noms. Il y en a beaucoup encore dans la Marne ; elle fertiliſe les terres par la grande quantité de ſel qu'elle contient.

ALIBANIES, eſpece de toiles de coton que les Hollandois rapportent des Indes.

ALICHONS, ailerons ou volets des roues de moulin à eau. Ce terme n'eſt pas en uſage par-tout. V. *Ailerons.*

ALIQUOTE, ſe dit des parties d'un tout, qui, répétées un certain nombre de fois, forment le tout complet ; ce terme eſt très en uſage dans les opérations de géométrie & d'arithmétique ; ainſi 2 ou 4 ſont les parties aliquotes de 12, puiſque 2 pris ſix fois, & 4 pris trois fois égalent le nombre douze.

ALIGNEMENT ; c'eſt l'action de placer pluſieurs objets dans une ligne droite ; ce terme eſt employé dans l'architecture & le jardinage.

ALIGNEMENT, en architecture, ſe dit de deux bâtimens ſéparés l'un de l'autre à une certaine diſtance, dont les faces ont la même ſaillie, & ſont ſur une même ligne droite : ces deux pavillons ſont parfaitement alignés. Il ſe dit encore des regles qu'on doit ſuivre lorſqu'on conſtruit la façade des maiſons qui ſont ſur la rue. Ce mur de face a été démoli, parce qu'il n'étoit pas conforme à l'alignement donné par les voyers & les architectes.

ALIGNEMENT, (jardinage ;) c'eſt dreſſer des lignes ſur un terrein par le moyen d'un cordeau & de bâtons bien droits, appellés jalons, pour dreſſer des allées d'arbres, des parterres, des boſquets & autres compartimens. Ces herbages ſont mal alignés, le jardinier en a mal pris les alignemens.

ALISÉ, (marine) vents aliſés. Ce ſont des vents qui ſervent de regle dans les navigations longues, parce qu'ils ſoufflent reguliérement du même coté pendant un certain tems, & qu'ils ne changent que pour ſouffler du côté oppoſé ; ils ſont très-communs dans la mer des Indes ; & très-favorables pour le commerce qu'on y fait ; on les appelle en Angleterre vents de commerce.

ALISIER, ou ALIZIER, arbre dont les feuilles ne different de celles de l'aub-épin, qu'en ce qu'elles ſont plus larges, & que les découpures en ſont plus profondes ; ſes fleurs ſont blanches, compoſées de cinq feuilles diſpoſées en roſe. Le fruit qui ſuccede aux fleurs eſt d'un rouge brun, de bonne odeur, & d'un goût aigrelet : il contient plu-

fleurs semences dures, calleuses, & renfermées dans de petites loges.

Cet arbre est d'une très-belle venue, jette beaucoup de branches, & ses feuilles ont l'avantage de n'être sujettes à aucune espece de vermine; il peut servir à faire de très-belles allées.

L'exposition la plus favorable qu'on puisse donner aux alisiers est celle du midi ou du levant; on les multiplie de semence au printems; & on ne les met en pépiniere, que deux ans après au commencement de l'automne: on les y laisse pendant trois ou quatre ans, au bout desquels on les plante en allée; pour cet effet on creuse des trous de deux pieds quarrés, auxquels on donne aussi deux pieds de profondeur: on a soin de les tenir à 15 ou 18 pieds de distance les uns des autres. Ils languissent dans une terre maigre ou légere; & ils ne viennent bien, que dans un terrein gras qu'il faut labourer avec soin pendant les premieres années, & ranimer par de bon fumier.

Le bois de l'alisier est fort recherché à cause de sa dureté: il sert à faire des flûtes, des fifres, & autres ouvrages.

ALKALI, (chymie;) nom qu'on a donné à une espece de sel, qui étant mêlé avec les acides, fait effervescence, ou excite une espece de bouillonnement: on distingue les alkalis en fixes, & en volatils. On tire les premiers du régne végétal, & les second du régne animal.

L'effervescence que les alkalis produisent, lorsqu'on les mêle avec les acides ne suffit pas pour les définir; c'est par leur goût, & le changement qu'ils operent sur les teintures bleues des fleurs des végétaux, qu'il faut les caractériser, ils ont le goût de l'urine pourrie, & impriment sur la langue une sensation brûlante, ils changent en verd la couleur bleue des fleurs des végétaux; ils attirent fortement l'humidité de l'air.

Toutes les plantes ne sont pas également propres à donner de l'alkali fixe: les plantes qui abondent en nître, sont celles qui en fournissent le plus; on l'en retire par la combustion à l'air libre: il faut que la plante soit bien séche; on l'entasse, & on y met le feu; lorsque tout est consumé, on prend les cendres, & on les recalcine, pour consumer tous les petits charbons dans des pots de terre à large ouverture qu'on entoure de charbons ardens; on peut faire encore cette calcination à un feu de réverbere, ou dans des creusets, si la quantité n'en est pas bien grande: la calcination la plus lente est la meilleure; car si elle étoit trop prompte, & qu'on donnât trop de feu, on fondroit le sel alkali avec la cendre, & on feroit du verre qui seroit insoluble dans l'eau. Lorsque les cendres sont bien calcinées, on verse dessus de l'eau froide, on enleve tous les petits charbons qui viennent nager à la surface, on filtre ensuite la lessive, & on l'évapore à siccité. Par ce moyen, on obtient un sel plus ou moins blanc, selon que la calcination a été plus ou moins parfaite, qui a toutes les propriétés dont nous avons parlé ci-dessus.

On nous apporte du nord un alkali fixe qui fait une des principales branches du commerce de ces pays; il est connu sous le nom de potasse. V. *Potasse*.

L'alkali fixe dont nous avons parlé jusqu'ici est celui qu'on nomme l'alkali fixe ordinaire, pour le distinguer d'un autre qui a donné son nom à l'espece; c'est le sel de soude, qui sert de base au sel marin; les anciens le nommoient *natrum*. On retire le sel de soude d'une plante appellée *kali*. V. *ce mot*.

Les usages des alkalis fixes sont très-nombreux : ils servent de base à un très-grand nombre d'arts, aux savonneries, aux blanchisseries. Unis à une terre, ou à un sable, ils entrent en fusion, & forment avec ces deux substances un corps transparent qui n'est plus soluble dans l'eau. De-là tout l'art de la verrerie. La teinture ne peut point s'en passer.

Lorsqu'on verse de l'eau sur un alkali fixe, il en résulte un dégré de chaleur plus ou moins considérable, suivant qu'il est plus ou moins sec.

ALKEKENGE, ou COQUERET, plante dont les fleurs blanches composées d'une seule piéce, à cinq découpures, forment des rosettes : elle pousse plusieurs tiges grêles, rougeâtres & pleines de nœuds ; c'est de ces nœuds que les feuilles naissent deux à deux, portées par de longues queues. Son fruit est rouge, aigrelet, de la grosseur d'une petite cerise, & renfermé dans une espece de vessie membraneuse, verte dans le comencement, & rouge lorsque le fruit est parvenu à sa maturité ; il contient plusieurs semences jaunâtres & applaties.

Cette plante se multiplie de semence & de plant enraciné en Mars : elle demande une terre bonne & bien cultivée ; le meilleur moyen de lui faire produire une grande quantité de fruit, est de la mettre dans des pots à l'ombre & de l'arroser souvent : car lorsqu'elle est en liberté, ses racines s'étendent beaucoup & perdent par-là une partie de leur force.

ALKOOL, alkoolisér, termes dont la chymie se sert pour faire entendre qu'en esprit de vin ou qu'une matiere solide, quelle qu'elle soit, a été portée à un point de division ou de pureté, au-delà duquel on ne peut plus aller, sans en décomposer une partie. Ainsi on dira d'une poudre très-subtile, & presque impalpable, qu'elle est réduite en alkool qu'elle est alkoolisée. Un esprit de vin alkoolisé, n'est autre chose qu'un esprit de vin rendu, par des distillations réitérées, aussi pur & aussi subtil qu'il est possible. Ces termes ne sont point d'usage, lorsqu'on parle des autres liqueurs, & ce n'est que d'après les rectifications de l'esprit de vin qu'on l'a employé pour signifier la grande division d'une matiere solide.

ALLÉE, (jardinage,) est un chemin droit & parallele, bordé d'arbres, ou d'arbrisseaux. Les allées sont nécessaires pour la promenade, pour flatter la vue & pour donner du relief à toutes les piéces d'un jardin. On en distingue de plusieurs sortes, les allées simples & les doubles, les allées couvertes, & les découvertes, les allées blanches & les vertes.

Les allées simples n'ont que deux rangs d'arbres, & les doubles en ont quatre, formant trois allées paralleles, une grande au milieu de deux plus étroites, & qu'on appelle contre-allées. C'est toujours dans les plus beaux endroits d'un jardin qu'on doit planter les allées doubles, & il faut avoir soin de donner à celle du milieu autant ou même un peu plus de largeur que n'en ont les deux contre-allées. Une allée simple, longue de cent toises, doit en avoir trois ou quatre de large. En général, la largeur d'une allée doit être proportionnée à sa longueur.

Les allées couvertes sont celles dont les arbres se joignent par leur cime pour donner du frais & garantir, pendant le jour, des ardeurs du soleil ; elles ne demandent point autant de largeur que les autres : elles sont faites de grands arbres, qui étendent leurs branches fort au loin.

Les allées découvertes sont celles dont les arbres ne se joignent point par le haut : il faut pour cela les élaguer de tems en tems. Toutes les allées qui sont en face d'un bâtiment, d'une belle piéce, ou qui enfilent des vues, doivent être découvertes & plus larges que les autres ; ce sont des allées de front.

Les allées blanches sont des allées bien ratissées & bien sablées.

Les allées vertes sont gazonnées & renfermées dans deux sentiers. On les fait ordinairement dans les endroits écartés ; & elles ne demandent d'autre entretien que de faucher de tems en tems le gazon pour rendre le tapis plus uni & plus agréable aux yeux.

Outre les allées dont nous venons de parler, il y en a encore de plusieurs especes qu'on désigne par des épithetes qui les caractérisent. Telles sont, par exemple, les allées de traverse, qui coupent une allée de front à angles droits ; les allées en zig-zag qui serpentent dans un bois, sans former de ligne droite, les allées en perspective qui ont plus de largeur à leur entrée qu'à leur issue, pour les faire paroître plus longues ; les allées paralleles, qui sont éloignées d'une égale distance ; les allées en pente, qui accompagnent une cascade, & qui en suivent la chûte ; les allées de compartiment, qui sont de larges sentiers qui séparent les carreaux d'un parterre.

Parmi les différentes allées qu'on peut faire dans un jardin, il n'y a que celles qui environnent une piéce d'eau ou un parterre qui soient parfaitement de niveau ; toutes les autres doivent avoir leur milieu un peu élevé pour l'écoulement des eaux.

Lorsqu'on veut planter une allée d'arbres, on commence par tracer l'allée. On marque ensuite les places des arbres en alignement par des piquets à douze pieds l'un de l'autre ; on en laisse 18 & quelquefois 24 dans les avenues & les allées plantées en pleine campagne, afin que le terrein qui est au-dessous puisse produire.

Les trous qu'on fait à chaque piquet doivent être de 4 pieds en quarré, & de trois pieds de profondeur ; on y met l'arbre, après y avoir jetté un peu de bonne terre, on en étend bien les racines, on garnit la fausse & on la comble. On attend au lendemain pour y jetter de l'eau, suivant la force de l'arbre. Quand on veut avoir des allées en moins de tems, & qu'on ne craint point la dépense, on fait planter tout d'un coup de grands arbres en motte.

ALLEGE, en architecture, est un petit mur qui sert d'appui dans les croisées, & qui a moins d'épaisseur que les pieds droits & le reste du mur ; on le nomme allege, parce qu'il soutient, étant plus léger à l'endroit où il entre sous l'appui.

ALLEGES ; c'est encore le nom qu'on donne à toute sorte de bateaux destinés à porter les marchandises des vaisseaux, lorsque leur trop grand poids les met en danger : les coches d'eau, quand ils sont bien chargés, ne vont jamais sans alleges. On allege un vaisseau pour le rendre plus léger à la voile.

ALLEGEAS, (commerce,) nom d'une étoffe qui nous vient des Indes orientales où on la fabrique ; il y en a de deux sortes. Les unes sont faites de coton, & les autres de plusieurs herbes qui se filent comme le lin & le chanvre. Ces dernieres se coupent aisément par les plis.

ALLELUYA, plante qui ne pousse point de tige, mais seulement es feuilles portées sur des pédicules grêles. Chaque pédicule soutient à son sommet trois feuilles

d'un goût acide, & reſſemblantes à celle du tréfle Sa fleur eſt d'une ſeule piéce en forme de cloche, blanchâtre & diviſée en cinq parties; il ſort du calice un piſtile attaché au fond de la fleur, & qui dans la ſuite devient un fruit membraneux : on y remarque cinq loges qui s'ouvrent extérieurement depuis la baſe du fruit juſqu'à ſa pointe. Chaque loge contient pluſieurs ſemences enveloppées d'une membrane élaſtique, qui, dans le tems de leur maturité, les pouſſe par ſa contraction, loin du fruit.

Cette plante ſe produit de graine & de rejettons qui ſortent de ſon pied, & qu'on replante aux mois de Mars & d'Avril ; elle eſt fort commune dans les bois ; & on ne la cultive dans les jardins, que pour ſes feuilles qui ont le même goût que l'oſeille, & qu'on pourroit employer aux mêmes uſages. Toute ſa culture ſe borne à la placer à l'ombre, & au nord.

ALLER, (manege,) ſe dit des allures du cheval. V. *Allures*. Ce cheval va très-bien le pas, le petit trot, le trot, l'amble, le galop, &c. Aller étroit, aller large, c'eſt s'approcher, ou s'éloigner du centre du manege. Un cheval qui va par bonds & par ſauts, n'a point d'allure réglée. Aller à trois jambes, ſe dit d'un cheval qui boite : Ce cheval va ſur l'oreille, c'eſt-à-dire qu'il baiſſe ſa tête à chaque pas.

ALLER, (chaſſe.) *Aller de bons tems*, ſe dit d'un veneur qui va peu de tems après que la bête eſt paſſée. *Aller de hautes erres* : Ce liévre va de hautes erres, c'eſt lorſqu'il eſt paſſé, il y a pluſieurs heures. Il va tous les ſoirs au gagnage, c'eſt-à-dire qu'il va dans les bleds pour y viander & manger. Aller au gagnage, ſe dit auſſi de toutes les bêtes fauves.

Aller ſur ſoi, *ſe ſut-marcher*, *ſe ſur-aller*, eſt lorſque la bête revient ſur ſes pas, ſur ſes erres, en repaſſant par le même chemin. *Aller d'aſſurance*, ſe dit de celle qui va au pas, le pied ſerré, & ſans crainte.

ALLEU; ce mot ſignifie franchiſe, immunité. Un franc-aleu eſt un bien qui ne releve de perſonne, & pour lequel il n'eſt dû par conſéquent aucuns droits ſeigneuriaux. On diſtingue le franc-aleu noble, & le roturier. Le noble eſt celui qui a juſtice ou cenſive, ou quelque fief qui en releve, & le roturier celui de qui perſonne ne dépend ; il exiſte aujourd'hui peu de terres de cette eſpece.

ALLEVURE, monnoie de cuivre, qui ſe fabrique en Suéde : il n'y en a point de plus petite dans le pays ; ſa valeur eſt au-deſſous de notre denier tournois.

ALLIAGE, terme employé dans la chymie & dans les monnoies pour ſignifier le mêlange qu'on fait des différens métaux, en le faiſant fondre enſemble. Cet alliage ſe fait avec plus ou moins de peine, ſuivant la nature des métaux ; le fer, par exemple, ne s'allie que très-difficilement avec l'or & l'argent ; & il eſt auſſi difficile de l'en ſéparer, lorſqu'il y eſt une fois allié. C'eſt avec le cuivre que ce font les alliages de la vaiſſelle, & de nos monnoies d'or & d'argent. Il n'y a qu'en Eſpagne, où la monnoie d'argent eſt alliée avec le fer.

De la différente quantité de cuivre qu'on allie avec l'or & l'argent dépendent les différens titres des monnoies. Ainſi, pour déterminer le dégré d'alliage de l'argent, on le ſuppoſe diviſé en douze parties qu'on appelle deniers : s'il contient un douzieme de cuivre, c'eſt un argent à onze deniers.

Un métal difficile à fondre devient plus fuſible par le mêlange d'un

d'un autre métal, il en devient toujours plus dur, quoiqu'il soit allié avec un métal plus tendre que lui. L'alliage rend quelquefois les métaux plus ductiles ; un peu de cuivre allié avec l'or & l'argent, rend ces deux métaux plus extensibles.

ALLIAIRE, plante dont la fleur composée de quatre pétales blanches en forme de croix, est placée à l'extrêmité des tiges & des branches. Du fond du calice s'éleve un pistile, qui dans la suite devient une silique longue, de figure cylindrique, partagée par une cloison en deux loges qui renferment des semences oblongues noires & arrondies.

Cette plante dont les tiges s'élevent à un pied & demi de haut, & dont les feuilles sont crenelées tout autour, & portées sur de longues queues, croît dans les buissons, & sur les bords des fossés ; son nom lui est venu sans doute de ce que toutes ses parties pilées sentent fortement l'ail : on a observé que le lait des vaches & les œufs des poules qui en avoient mangé, avoient un goût d'ail ; on peut s'en servir dans les sauces & les ragoûts.

ALLODIAL, bien allodial, est un bien tenu en franc-aleu.

ALLONGE, se dit de toute piéce ajoûtée à une autre pour la rendre par ce moyen propre à l'usage auquel on la destine. Ce terme est en usage parmi les ouvriers qui travaillent le bois & les métaux.

ALLONGÉ, (vénerie,) chien allongé, est un chien qui a les doigts du pied étendus par quelque blessûre qui lui a offensé les nerfs. On le dit, en fauconnerie, d'un oiseau qui a toutes ses pennes, & de la longeur qu'il doit les avoir ; faucon allongé.

Allonger le trait à un limier, c'est le laisser déployé tout de son long.

ALLONGER, (terme de manufacture de laines,) se dit d'une étoffe qu'on cherche à rendre plus longue à force de la tirer pour lui donner un plus grand aunage. Cette manœuvre est expressément défendue par les réglemens des manufactures.

ALLOUÉ, se dit d'un apprentif dont le tems est fini, & qui rentre au service d'un maître du même métier, pour y faire le tems ordonné par les statuts.

On le dit aussi de celui qui sert chez un maître, sans y prendre la qualité d'apprentif, & sans aspirer à la maîtrise.

ALLOUER, se dit de l'approbation que l'on donne aux articles d'un compte, que l'on a droit d'examiner. On *alloue*, c'est-à-dire, on approuve ce qui est en régle, & on *débat* ce qui ne l'est pas.

ALLUMETTE, petit bâton de bois sec soufré par les deux bouts, dont on se sert pour allumer la chandelle. Les allumettes sont faites de roseau, de cenevotte, de sapin ; on les vend chez les grenetiers & les fruitieres.

ALLURES, terme de manege, qui se dit de la marche d'un cheval. Lorsqu'un cheval leve très-peu les jambes de devant en cheminant, on dit qu'il a les allures froides ; & lorsqu'il va d'un pas égal sans augmenter ni diminuer de vîtesse, on dit qu'il a une allure réglée. Pour bien dresser un cheval, il faut connoître exactement toutes les allures naturelles, savoir, le pas, l'entrepas, le trot, l'amble, le galop, le traquenard, & le train rompu. V. *tous ces mots à leurs lettres.*

ALLURES, se dit du cerf & du sanglier ; ce sont les endroits par où ils ont passé, & on juge de leur taille par les traces plus ou moins longues qu'ils ont laissées, & par les fougeres & les brousailles qu'ils ont abbatues ou foulées en entrant dans leur fort.

ALLUVION, eſt un accroiſſement inſenſible, occaſionné par le changement de lit de la riviere, qui tourne à l'avantage de celui dont la terre eſt contigue de la rive que l'eau déſerte.

ALMANACH, ſe dit, en aſtronomie, d'une eſpece de calendrier ou table qui renferme les jours & les fêtes de l'année, le cours du ſoleil & de la lune, leurs éclipſes, avec les différentes variations de l'air.

Les almanachs ſe ſont fort multipliés de nos jours : il n'y a preſque point de province qui n'ait le ſien. Le plus ancien & le plus utile de tous eſt l'almanach royal. On y trouve la naiſſance & le mariage des princes & princeſſes de l'Europe, le nom des maréchaux de France & de tous les officiers généraux de terre & de mer, l'ordre de leur réception, avec des détails circonſtanciés ſur tout ce qui peut avoir du rapport au conſeil du roi, au parlement, aux cours ſouveraines, & à la finance.

ALMANDINE, pierre précieuſe, plus tendre, plus légere, & moins belle que le rubis oriental : elle approche plus de la couleur du grenat que de celle du rubis ; elle eſt cependant très-eſtimée, & miſe au nombre des pierres les plus précieuſes.

ALMONDE, meſure du Portugal en uſage pour les huiles ; les 26 ſont la pipe ; autrement dit la botte.

ALOES, plante dont les feuilles ſont fort épaiſſes, pleines de ſuc, & pour la plûpart garnies de pointes à leurs bords; ſa fleur eſt monopétale, c'eſt-à-dire, compoſée d'une ſeule piéce, en forme de tuyau découpé par le haut en ſix parties. Le fruit qui ſuccede à la fleur ne naît pas toujours du piſtile ; il y a des eſpeces d'aloës où il eſt produit du calice ; il eſt oblong, cylindrique & partagé en trois loges remplies de ſemences applaties, preſque demi-circulaires & poſées les unes ſur les autres.

Je n'entrerai point ici dans le détail de toutes les eſpeces d'aloës qu'on cultive dans les jardins de botanique ; on nous en apporte un grand nombre des Indes : les plus curieux ſont ceux qui nous viennent du cap de Bonne-Eſpérance. Ils croiſſent à différentes hauteurs, ſuivant le terrein & le climat.

L'aloës qui croît en Amérique donne aux Indiens du fil, dont ils font des cordes : les côtes de cette plante ſe filent comme le chanvre. Les Portugais du Bréſil en font des bas & des gants ; & on tire en Eſpagne des fœuilles de l'aloës ordinaire une eſpece de filaſſe dont on fait des dentelles.

ALOE, ſuc d'aloës. On le diviſe en trois eſpeces, en aloës ſuccotrin, en aloës hépatique, & en aloës caballin ; on les tire tous les trois, dans l'iſle de Socotra, de la maniere ſuivante.

On coupe des feuilles de l'aloës; on les exprime & on reçoit le ſuc qui en découle dans des pots de terre, où on le laiſſe juſqu'à ce qu'il ait dépoſé ſes parties les plus groſſieres; on décante enſuite la liqueur claire qui ſurnage, & on l'évapore au ſoleil ; elle prend en ſe deſſéchant une couleur jaune, c'eſt l'aloës ſuccotrin. La partie qui s'eſt dépoſée, eſt miſe dans un autre vaiſſeau, & on la fait deſſécher de la même maniere, elle prend une couleur brune, approchante de celle du foie des animaux, c'eſt l'aloës hépatique. La partie la plus groſſiere, & qui reſte après cette ſeconde évaporation s'apelle l'aloës caballin. Ces trois eſpeces de ſucs épaiſſis ſont très-amers au goût & d'une odeur déſagréable. On ſe ſert du dernier pour purger les chevaux : mais il vaudroit mieux ſe ſervir de l'aloës hépatique.

ALOI, ou ALLOY, se dit du dégré de pureté requis par les ordonnances dans les différens emplois que l'on fait de l'or & de l'argent; ces dégrés se comptent dans l'or par karats, & dans l'argent par deniers.

On dit métaphoriquement une chose de bon aloi, pour dire de bonne qualité.

ALOSE, espece de poissons de mer qui remonte au printems, & en été dans les rivieres où il s'engraisse; il est connu à Bordeaux & à Bayonne, sous le nom de *Coulac*. Il ne differe de la sardine, qu'en ce qu'il est beaucoup plus gros; du reste, il lui ressemble par la forme de la tête, l'ouverture de la bouche, les écailles, le nombre & la situation des nageoires.

Il faut qu'une alose soit bien grasse pour être bonne; celles qu'on prend dans la mer ont toujours la chair séche, salée & peu succulente: ce n'est qu'après quelque tems de séjour dans l'eau douce des rivieres, qu'elles deviennent excellentes à manger; la chair en est alors de très-bon goût & de facile digestion.

ALOUETTE, oiseau de passage, couleur grise, un peu plus long & plus gros que le moineau domestique: il a le doigt de derriere fort long, & chante en s'élevant en l'air; il a environ six pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'a l'extrêmité des pattes. La partie supérieure de son bec est noire, & quelquefois de couleur de corne; celle du dessous est presque blanchâtre. Les plumes de la tête sont de couleur cendrée, & le derriere de la tête est entouré d'une bande de même couleur, qui s'étend depuis l'un des yeux jusqu'à l'autre; cette bande est plus foncée dans l'*alouette* des bois, que dans l'*alouette* ordinaire. Chaque aîles a dix-huit plumes, dont le bord extérieur est blanchâtre dans la premiere, & roux dans les autres. La queue qui a environ trois pouces de longueur est composée de douze plumes. Les pieds & les doigts sont bruns, le doigt extérieur tient au doigt du milieu à sa naissance. Les ongles sont noirs, à l'exception des extrêmités qui sont blanches.

Les alouettes volent en troupe, & restent en l'air sans balancer leurs aîles. On en distingue de plusieurs especes, il y a l'*alouette ordinaire* dont nous venons de parler, l'*alouette de bois*, l'*alouette de mer*, l'*alouette de prés*, & l'*alouette hupée*.

L'*alouette* de mer passe pour la meilleure de toutes: elle ne differe de l'*alouette* ordinaire, qu'en ce qu'elle est un peu plus grosse, plus brune par-dessus le corps, & plus blanche par-dessous le ventre. On les prend par milliers sur les bords de la mer, dès que les champs sont couverts d'un demi-pied de neige.

Les alouettes se nourrissent de grains, de vers, & de fourmis: elles deviennent fort grasses dans les hivers modérés. On croit qu'elles pondent trois fois l'an, dans les mois de Mai, de Juin & de Juillet; que chaque ponte est ordinairement de quatre ou cinq œufs, & que leurs petits sont en état de sortir en dix ou douze jours.

La bonne saison pour la chasse des *alouettes* est depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de l'hiver; on n'en prend jamais une plus grande quantité, que lorsque la terre est couverte de gelée blanche, ou de neige. On les prend diversement, 1° *au miroir avec deux nappes de filets*, qui se tendent comme pour les ortolans, 2° *au traîneau*, 3° *aux collets*, 4° *au filet quarré*, 5° *avec la tonnelle murée*. Voyez *tous ces piéges à leurs articles*.

Les alouettes sont très-bonnes à manger, lorsqu'elles sont jeunes

& qu'elles sont bien nourries ; leur chair est ferme, brune, de bon goût, & facile à digérer : elles se mangent rôties, & en ragoût. V. *Rôtir*, *Ragoût*.

ALOYAU, piéce de bœuf qu'on coupe le long des vertebres, au haut bout du dos de cet animal. Un aloyau de la premiere piéce est plus estimé qu'un aloyau de la seconde ou de la troisieme. Il se mange ordinairement ou rôti, ou farci, ou mis en ragoût. Voyez *Rôti*, *Farci*, *Ragoût*. Quand on veut le manger rôti, il ne faut pas qu'il soit trop cuit, de peur qu'il ne perde son suc : on doit le servir saigneux & rouge dans son jus ; la chair en est alors plus délicate & plus tendre.

ALPISTE, plante dont la tige mince, & marquée de plusieurs nœuds, croît à la hauteur d'un pied & demi. Il y a à l'extrêmité de chaque tige un gros épi composé d'un amas écailleux de gousses pleines de semences. Ses racines sont très-minces ; elle croît aux isles Canaries, & on la cultive aujourd'hui dans plusieurs endroits du royaume.

La semence de l'alpiste se vend chez le grenetiers, sous le nom de graine de Canarie. Ils la tirent de Provence, d'Aubervilliers près de Paris, de Flandre ou de Normandie : elle est d'une couleur dorée, ou d'un pâle tirant sur la couleur isabelle ; on en trouve souvent de blanche & même de noirâtre : elle est plus menue que le millet, mais moitié plus longue ; on s'en sert pour nourrir & engraisser les oiseaux : elle les échauffe, si on leur en donne trop. Réduite en farine, elle pourroit servir à faire du pain dans un tems de cherté.

Cette semence vient très-bien dans toutes les terres propres au chanvre; mais la terre argilleuse est celle où elle profite le mieux : il faut lui donner trois labours, avant de l'ensemencer ; le premier se donne en Avril, le second à la mi-été ou dans le mois d'Août : enfin on y met la charrue pour la derniere fois, à la fin de Février ou au commencement de Mars, choisissant toujours un tems sec. Il faut avoir grand soin de la sarcler pour détruire les mauvaises herbes qui l'empêcheroient de mûrir : il ne faut qu'un demi-boisseau de semence pour un acre de terre, qui si elle est bonne, produira environ six mesures de huit boisseaux, & beaucoup moins, si on a négligé de la sarcler.

Cette graine mûrit plutôt ou plus tard suivant le tems où on l'a semée; sa moisson se fait ordinairement après celle du froment. Il faut laisser la plante sur la terre, après l'avoir coupée environ neuf ou dix jours, ayant soin de la tourner, pour qu'elle séche également par-tout; cette précaution est nécessaire, afin que les épis les plus bas puissent achever de mûrir, que la paille se séche, & que la balle se détache mieux du grain quand on la bat. Il faut avoir soin de passer la semence qui a été battue par un crible, & rebattre celle qui n'a pas passé.

ALQUIER, mesure en usage à Lisbonne, pour les huiles & pour les grains. Il en faut deux pour faire l'almonde, mesure d'huile. V. *Almonde*, & soixante pour le muid de Lisbonne qui est de dix alquiers moindre que le muid de Paris.

ALTEA-FRUTEX, ou Guimauve royale ; arbrisseau dont les fleurs ont la forme de clochettes, elles sont ou blanches, ou violettes, ou de couleur de rose ; le fruit qui succede à la fleur est allongé, arrondi, ayant de capsules qui en renferment la graine ; ses feuilles ressemblent à celles de la vigne, son bois est jaunâtre.

Cet arbrisseau s'éleve de graine : il se plaît naturellement dans les

lieux humides ; on l'employoit autrefois beaucoup dans les plates-bandes : il fleurit en été & en automne, & sa fleur dure long-tems ; mais il n'en donne qu'au bout de trois ou quatre ans.

ALTIN, monnoie de Russie : il vaut trois copées, c'est-à-dire, trois sols neuf deniers, monnoie de France.

ALVEOLE, nom qu'on a donné aux petites cellules dont sont composés les gâteaux de cire dans les ruches des abeilles. Dès qu'on a mis un essain d'abeilles dans une ruche, une de leurs premieres occupations est de former les alvéoles ; elles s'appliquent à ce travail, avec tant de diligence, qu'on les a vu construire en un jour un rayon composé d'environ quatre mille cellules. Vous trouverez au mot *Abeille* tout ce qui a rapport à la construction des alvéoles, à leur figure & à la matiere dont elles sont faites.

ALVINE, ou ALUYNE. Voyez *Absinthe*.

ALUN, sel fossile & minéral, formé par la combinaison de l'acide vitriolique & d'une terre dont la nature n'est point encore connue. Ce sel mis sur la langue est d'un goût acide, & laisse dans la bouche une saveur douce, accompagnée d'une astriction considérable. On le trouve tout formé dans les lieux voisins des volcans ; & presque toutes les pierres qu'on trouve aux environs, en sont composées en grande partie. C'est sans doute sur cela qu'est fondée la distinction que les anciens naturalistes ont faite de deux sortes d'alun, le naturel & le factice ; ce dernier n'a été ainsi nommé que parce qu'il faut faire plusieurs opérations pour le tirer des matieres qui le contiennent, & pour l'obtenir en cristaux ou masses salines.

L'Angleterre, l'Italie, la Flandre & la France sont les principaux endroits où l'on fait l'alun ; le meilleur nous vient des alunieres de Rome ; on le retire dans les environs de Trivoli d'une pierre d'un blanc pâle qu'on trouve dans des carrieres ; après avoir calciné ces pierres pendant douze à quatorze heures, on les retire du fourneau, on les expose à l'air, & on les arrose trois ou quatre fois par jour, pour les faire tomber en efflorescence ; on en fait ensuite le lavage, & on évapore la liqueur au soleil, & on obtient par-là de très-beaux cristaux. Cet alun qu'on appelle alun romain, ou alun de roche, a toujours un petit coup d'œil rougeâtre qui est dû à un peu de terre martiale qui lui est unie, & qu'il faut lui ôter pour l'avoir pur.

On retire encore une grande quantité d'alun de la Solfatara, pays brûlé auprès du Vesuve, entre Naples & Pouzzole : il conserve toutes les marques du volcan qui y a existé autrefois ; c'est une chaîne de petites collines qui forment une espece de bassin dont le sol tremble & raisonne sous les pieds des chevaux. Dans l'été on ramasse une espece de terre qu'on trouve au milieu de ce bassin, & on la garde dans un lieu sec. Pour en retirer l'alun, on la met dans de grands bassins de cuivre, & on en fait la lessive avec de l'eau de pluie chargée de ce sel, parce qu'on la prend dans des citernes creusées dans cette terre alumineuse : lorsque l'eau est assez impregnée, on le décante & on l'évapore sur les soupiraux dont le sol est rempli ; de sorte qu'il n'y a aucune dépense à faire pour le bois : lorsque la liqueur est assez évaporée, on la transporte dans des baquets de bois, où l'alun cristallise, à mesure qu'elle refroidit.

Ce que nous venons de rapporter de la maniere dont on fait l'alun aux environs de Rome & à la Solfatara, doit suffire pour donner une

idée des travaux qu'on fait dans les autres pays ; travaux qui ſont plus ou moins multipliés, ſuivant que les matieres ou les mines qui donnent de l'alun, ſont plus ou moins dures & chargées de différentes ſubſtances. Il arrive quelquefois que les mineurs qui exploitent les mines d'alun, y mettent le feu ; lorſque cela arrive, il n'eſt point poſſible de l'éteindre : il y en a en Angleterre qui brulent depuis très-longtems ; ces mines calcinées de cette maniere, & leſſivée, donnent toujours de l'alun.

L'alun eſt un des principaux ingrédiens des teintures : il ſert à donner aux couleurs plus d'éclat & plus de vivacité ; il l'affermit ſur l'étoffe, & produit le même effet que l'eau gommée. C'eſt une eſpece de mordant, qui, appliqué ſur l'étoffe, y fixe les couleurs, les lie, & empêche les particules les plus fines de s'évaporer. Les teinturiers alunnent toutes les étoffes qu'ils veulent teindre en cramoiſi ; cette opération conſiſte à les tremper dans une diſſolution d'alun. Il faut qu'elles ſoient fortement alunées, ſans quoi, elles ne prennent pas bien cette couleur.

On ſe ſert encore d'une eau alumineuſe dans laquelle on trempe le papier pour l'empêcher de boire lorſqu'on écrit deſſus. C'eſt par ſa qualité ſtiptique ou aſtringente, que l'alun agit dans tous ces cas.

L'alun clarifie les liqueurs ; mais il vaut beaucoup mieux les clarifier par la filtration qui ne leur communique rien. C'eſt à cauſe de la propriété qu'il a de clarifier, qu'on l'emploie dans les fabriques de ſucre.

AMADIS, eſt le nom qu'on donne aux manchettes dont les femmes en couches ſe couvrent les bras. Les couturieres en linge font des chemiſes de nuit en amadis, ce ſont des chemiſes dont les manches ſont peu ouvertes, doublées de la même toile depuis le poignet juſqu'au deſſus de leur ouverture, & garni d'un rang ſimple ou double de mouſſeline. Les tailleurs d'habits donnent encore le nom d'amadis à une manche de veſte ſerrée & boutonnée juſqu'au poignet.

AMADOU, eſpece de méche noire, dont on ſe ſert pour avoir promptement du feu par le moyen de l'acier & d'une pierre à fuſil : il nous vient d'Allemagne, où on le prépare avec cette eſpece de champignons qui viennent ſur les vieux arbres, tels que le chêne, le ſapin, le frêne, auſquels les botaniſtes ont donné le nom d'agaric. On commence par les faire cuire dans de l'eau, on les ſéche au four, on les bat, on les trempe enſuite dans une forte leſſive de ſalpêtre, on les ſéche de nouveau, & l'amadou eſt fait.

AMALGAMATION, AMALGAME, AMALGAMER, ſe diſent, en chymie, de l'union du mercure avec un métal ; cette union eſt une véritable diſſolution, analogue à celle que font les acides, puiſque le mercure ne ſe charge que d'une quantité déterminée de chaque métal : l'amalgation eſt, à proprement parler, l'action d'amalgamer, c'eſt-à-dire de diſſoudre & d'unir le mercure à quelque métal, & l'amalgame eſt dit des ſubſtances qui ont été combinées enſemble.

L'amalgamation peut ſe faire de deux manieres. La premiere conſiſte à fondre, ou du moins à chauffer le métal : on y ajoûte enſuite une certaine quantité de mercure, on remue bien ces deux ſubſtances, & on les unit par ce moyen. La ſeconde conſiſte à faire cette union à froid ; il faut pour cela que le métal qu'on veut unir au mercure, ſoit bien diviſé.

Tous les métaux, excepté le fer,

& les demi-métaux, excepté l'antimoine & l'arsenic s'amalgament avec le mercure. L'or est celui de tous les métaux qui s'amalgame le plus aisément. Cet amalgame est ferme & solide, lorsqu'on en a retiré l'excès du mercure, en le faisant passer à travers la peau de chamois il contient trois parties de mercure & une d'or. Cette opération est fort en usage chez les orfévres & les doreurs : ils prennent, pour la faire, de l'or en lames ou en cornets : ils le font rougir, & ils le triturent ensuite avec du mercure dans un mortier de fer ou de verre ; lorsque le mêlange commence à fumer, ils le jettent dans un vaisseau plein d'eau, où il se fige & devient maniable. Par ce moyen, ils rendent l'or propre à servir à leur ouvrage ; ils en dorent les métaux. Voyez *Dorure*.

Les amalgames du mercure avec les demi-métaux ne tiennent pas long-tems ; le mercure s'en sépare, ce qu'il ne fait pas quand il est amalgamé avec les métaux, il ne s'en sépare jamais de lui-même ; il faut pour cela exposer l'amalgame à un certain dégré de feu : le mercure qui est très-volatil se dissipe, & le métal qui lui étoit uni, reste divisé en petites parties.

AMANDE, semence de tous les arbres à noyau, & fermée dans une écorce très-dure & ligneuse.

AMANDE, est encore le fruit particulier d'un arbre qu'on appelle amandier ; il est enfermé dans un gros noyau sous une écale. Lorsque ce fruit n'est point parvenu à son point de maturité, & que l'écale ou le brou en est encore fort tendre, on peut le servir tout entier confit ou en compôte comme les abricots. Voyez *Compôte*, *Confiture* ; mais les plus grands usages se bornent aux différentes préparations qu'on fait des semences qui ont retenu le nom du fruit, & que nous allons examiner.

Les amandes sont douces ou amères ; elles sont composées d'une huile & d'un mucilage : les amandes amères ne different des amandes douces, qu'en ce que leur partie mucilagineuse est chargée d'une portion extractive amére. Les amandes sont nourrissantes à raison du mucilage qu'elles contiennent ; mais la grande quantité d'huile qui entre dans leur composition, les rend indigestes ; on en fait avec le sucre différentes sortes de préparations, comme des massepains, des macarons, des pralines, de l'orgeat. Voyez *tous ces mots à leurs articles*.

On tire des amandes une huile, connue sous le nom d'huile d'amandes douces ; celle qui est tirée sans feu, est la meilleure : voici la maniere de la bien faire. On prend des amandes récentes & de bonne qualité ; on les met dans un sac dans lequel on les fasse pendant quelque tems, pour leur enlever la partie la plus grossiere de la peau qui les enveloppe : ensuite on les pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte : on met cette pâte dans un sac de canevas, & le sac sous une presse qu'on serre peu-à-peu. Ce procédé donne peu d'huile ; mais elle est beaucoup meilleure pour les usages de la médecine ; les épiciers & quelques apothiquaires, pour en avoir une plus grande quantité leur enlevent entiérement la peau : pour cet effet ils jettent les amandes dans l'eau bouillante, ce qui les fait renfler ; mais comme le mucilage mis en dissolution par cette opération s'unit à l'huile & l'empêche de se séparer, ils les dessechent fortement, afin d'enlever au mucilage toute l'eau qu'il avoit prise, & même d'en détruire une partie ; ce qui ne peut point se faire, sans que

le feu n'agiſſe ſur l'huile & n'en change un peu la nature : on obtient, par ce moyen, beaucoup plus d'huile ; mais, comme nous l'avons dit, elle eſt inférieure à celle qu'on obtient par le procédé que nous avons indiqué le premier. Un autre avantage que les gens qui ne cherchent qu'à gagner trouvent dans cette méthode, c'eſt que la pâte qui reſte dans le ſac de toile eſt plus blanche & ſe vend pour nettoyer les mains ; c'eſt ce que les parfumeurs appellent pâte pour les mains.

Avant de finir cet article, nous allons donner la maniere de glacer & de ſouffler les amandes.

Pour faire des amandes glacées, il faut prendre du ſucre en poudre, du blanc d'œufs & de la fleur d'orange dont on fait une glace, dans laquelle on roule les amandes pelées ; on les dreſſe enſuite ſur une feuille de papier, & on les fait ſécher dans une étuve.

Pour ſouffler les amandes, il faut, après les avoir échaudées & pelées, les jetter dans du blanc d'œufs, & de-là dans du ſucre en poudre ; cela fait, on les glace, on les remet enſuite dans du blanc d'œufs, & de-là dans du ſucre en poudre juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez groſſes ; on les dreſſe & on les ſéche, comme ci-deſſus.

AMANDE, en termes de lapidaire & de miroitier, eſt le nom qu'ils donnent à de morceaux de cryſtal de roche, ou de cryſtal fondu, qu'ils taillent au rouet d'une figure approchante de ce fruit ; on en fait des pendans qu'on mêle avec les boules dans la monture des luſtres de cryſtal.

AMANDIER, arbre dont les fleurs & les feuilles reſſemblent parfaitement à celles du pêcher. V. *Pêcher*. Il ſort du calice de la fleur un piſtile qui ſe change en un fruit charnu, renfermant un noyau, dans lequel ſe trouve l'amande qui eſt une ſemence oblongue. La partie extérieure & charnue, ou le *brou* de ce fruit, s'entrouve dans ſa maturité ſelon ſa longueur ; alors le noyau paroît & s'en échappe.

L'amandier s'éleve aſſez haut & devient gros à proportion, il ſert à recevoir les greffes des pêchers & des abricotiers ; il fleurit avant le printems, & ſes fleurs ſont blanches. Il ſe multiplie d'amandes douces ; les plus belles & les plus eſtimées ſont celles qui nous viennent d'auprès d'Avignon. On les plante au printems, après les avoir fait germer dans le ſable, à la cave, pendant l'hiver. Cet arbre aime un terrein rude, ſec & chaud : il ſe plaît ſur-tout dans un ſable qui a de la ſubſtance. Il eſt ſujet à la gomme dans les terres graſſes : il vient en eſpalier, mieux qu'en plein vent ; & comme il reprend difficilement, parce qu'il pivote ordinairement ſans traînaſſer, il vaut mieux le mettre tout d'un coup en place que de l'élever en pépiniere. On peut encore l'écuſſonner ſur d'autres amandiers, ou ſur des pruniers de petit damas noir.

AMARANTE ou AMARANTHE, plante dont les fleurs ſont compoſées de pluſieurs pétales diſpoſées en rond autour du piſtile, qui dans la ſuite devient une coque membraneuſe, preſque ronde ou ovale. Cette coque eſt diviſée tranſverſalement en deux pièces, dans leſquelles ſont renfermées pluſieurs petites ſemences arrondies, tantôt blanches, tantôt incarnées, & le plus ſouvent noires & luiſantes, quand elles ſont mûres. Ces fleurs ſont des plus belles par la variété de leurs couleurs, il y en a couleur de violette, de pourpre, de cramoiſi, d'orange, de rouge, de jaune, &c. Elles reſſemblent à un panache en forme d'epi porté ſur une tige qui s'éleve

à la hauteur d'environ deux pieds ; ſes feuilles reſſemblent à celles de la bette rougeâtre par les bords ; & d'un verd clair dans le milieu.

L'amaranthe eſt très-ſenſible au froid ; auſſi a-t-on bien de la peine à la conſerver, quand on la ſeme en Février & en Mars ; il faut alors la ſemer ſur couches, & la bien couvrir, lorſqu'elle eſt levée : il faut attendre, pour la tranſplanter, qu'elle ait acquis deux ou trois pouces de haut & qu'elle ait jetté quelques feuilles ; mais toutes ces précautions ſont inutiles, quand on ne la ſeme qu'en Avril ou en Mai : on la met alors en pleine terre, dans des pots ou dans des baquets ; la graine ſe conſerve dans des boëtes pendant l'hiver : il vaudroit mieux encore conſerver la tige ſéche dans une ſerre, & ne l'égrener qu'après les fortes gelées ; on donne par ce moyen, le tems aux graines de bien mûrir.

Les amaranthes fleuriſſent plutôt ou plus tard, ſuivant la culture qu'on leur a donnée. Si on les ſeme ſur une couche de bonne chaleur, au commencement du moins d'Avril, qu'on les couvre d'une cloche, qu'on ait ſoin de les garantir du froid juſqu'à ce qu'elles ſoient bien fortes, qu'on les tranſplante enſuite avec leurs mottes, lorſque le tems doux ſera venu, c'eſt-à-dire, vers la fin du mois de Mai, ou au commencement de Juin, & s'il ſe peut, dans un tems pluvieux, on eſt aſſuré de les avoir en fleurs dès le mois de Juillet ; mais lorſqu'on les ſeme en pleine terre, bien amendée & compoſée d'un tiers de ſable, pour les mettre dans des pots au mois de Mai ; elles ne fleuriſſent que dans le mois d'Août. Ces fleurs ſont d'un très-grand ornement dans les jardins, parce qu'elles ſe maintiennent long-tems, ſans rien perdre de leur éclat ; elles le reprennent même en hiver, lorſqu'on les met tremper dans l'eau.

Lorſqu'on leve les amaranthes en motte pour les tranſplanter dans des parterres & pour en garnir des pots, il faut leur donner du fumier bien pourri ou de bonne terre, ſans quoi elles auroient de la peine à reprendre. Il faut les arroſer ſouvent, ſans mouiller la plante.

AMARRER, eſt, en terme de marine, attacher ou lier un vaiſſeau, ou quelqu'une de ſes parties, avec des cordages. Il faut amarrer ces deux cables enſemble, c'eſt-à-dire, qu'il faut les attacher l'un à l'autre, par le moyen d'un nœud ; les voituriers par eau emploient le mot *amarrer*, pour dire s'*approcher de terre*.

AMARRES ; ce ſont les cordages avec leſquels on attache les agrès d'un vaiſſeau ; on le dit auſſi des cables qui ſervent à l'arrêter par le moyen des ancres : ce vaiſſeau a ſes trois amarres dehors, pour ſignifier qu'il a mouillé ſes trois ancres.

AMATIR, (en orfévrerie), ſe dit d'une piéce d'or ou d'argent qui n'a point été polie, ou à laquelle on ôte l'éclat & le poliment. On amatit dans un ouvrage certaines parties pour faire paroître avec plus d'éclat celles auxquelles on laiſſe le poli ; il faut polir le fond de cette piéce & en amatir les reliefs. On dit amatir l'or & blanchir l'argent. Or mat, argent blanchi.

AMBIGU, (terme de cuiſine,) ſe dit d'un repas où l'on ſert tout à la fois la viande & le fruit ; c'eſt un repas mixte qui tient de la collation & du ſouper.

AMBLE, (manege,) allure du cheval, qui conſiſte à porter en avant les deux jambes du même côté ſucceſſivement ; ainſi un cheval qui va l'amble, avance en même tems la jambe de devant & de derriere du même côté, & les deux autres après.

L'amble eſt à-peu-près égal en viteſſe au trot ; & quoique ce ſoit l'allure du cheval la plus douce pour le cavalier, elle eſt cependant bannie du manege, de même que l'entre-pas, & on n'y veut que le pas, le trot & le galop.

Il y a des chevaux qui vont l'amble naturellement, c'eſt la premiere allure des poulins, quand ils ne ſont pas encore aſſez fort pour troter. Il y en a d'autres qu'on forme à ce pas par art, & on emploie pour cela différens moyens, comme, par exemple, 1° de fatiguer un jeune cheval en le faiſant marcher pas à pas dans des terres labourées ; 2° de lui charger les pieds de fer extrêmement lourds, ou de lui attacher au paturon des poids de plomb; 3° de charger ſon dos de matieres peſantes ; 4° de lui oppoſer, avant de le monter, une muraille ou une barriere, ayant ſoin de lui tenir la bride ſerrée & de le frapper, avec une verge, ſur les jambes de derriere & ſous le ventre, lorſqu'il bronche ; mais de toutes ces méthodes, la premiere & la ſeconde peuvent affoiblir, eſtropier un cheval, lui cauſer des foulures incurables, ou lui écraſer la couronne ; par la troiſieme, on riſque, en le ſurchargeant, de lui rompre les vertebres ; la quatrieme ne peut produire que de mauvais effets, comme de mettre un cheval en fureur, ſans lui faire entendre ce qu'on veut de lui, de le faire cabrer, de lui faire écarter les jambes, ou de lui faire prendre quelqu'autre mauvaiſe habitude, dont il ſera preſque impoſſible de le corriger ; ainſi de toutes les manieres qu'on peut employer pour mettre un jeune cheval à l'amble, il n'en eſt pas de plus naturelle, ni de plus ſûre que le tramail : Voyez *Tramail.*

On peut dire en général, que tout cheval qui va l'amble, n'a jamais les épaules bien libres; on reconnoît ſi l'amble eſt naturel, en faiſant aller le cheval en main : car alors, au lieu de trorer, il ira l'amble ; mais ſi on lui a donné cette allure par art, il ne manquera pas de troter en main, & n'ira l'amble, que quand on ſera deſſus. On appelle des chevaux *francs d'amble*, ceux qui ambient naturellement. J'ai dit plus haut, que cette allure étoit bannie des maneges, la raiſon en eſt qu'on ne peut pas mettre un cheval de l'amble au galop, ſans l'arrêter : ce qui ne s'accorde pas avec la juſteſſe & la cadence qu'on demande dans un manege.

AMBOUTIR, terme en uſage parmi les chauderonniers, les orfévres, les ſerruriers, & preſque tous les autres ouvriers qui travaillent ſur les métaux ou d'autres matieres flexibles. Il ſignifie, rendre une piéce de métal convexe d'un côté & concave de l'autre. Les chauderonniers donnent de la profondeur à leur piéce qui étoit plate, en la frappant en dedans avec un marteau à tranche, ou à panne ronde.

AMBOUTISSOIR ; c'eſt l'outil dont on ſe ſert pour amboutir une piéce. L'amboutiſſoir du cloutier eſt un poinçon d'acier trempé, dont l'extrêmité inférieure eſt concave, & de la forme que l'on veut donner aux têtes des cloux.

AMBRE gris, matiere bitumineuſe qui ſort de la terre, ſous les eaux de la mer, & qu'on trouve ſur les côtes en morceaux de conſiſtance ſolide, où il a été entraîné par les flots ; c'eſt en effet ſur les rivages de la mer & ſur les rochers que l'on trouve cette matiere, ſurtout après les tempêtes.

On diſtingue trois ſortes d'ambre gris ; la premiere & la mellieure eſt de couleur cendrée, & parſemée de petites taches blanches ; la ſeconde,

eſt blanchâtre ; la troiſieme, qui eſt la moins bonne & la moins pure, eſt noirâtre, & quelquefois abſolument noire. Cette eſpece a beaucoup moins d'odeur & de vertu que les deux autres. On la trouve quelquefois dans l'eſtomac des poiſſons cétacées & même dans leurs excrémens ; il y a apparence que la partie la plus odorante & la plus volatile a paſſé dans le corps de ces animaux, par la voie de la circulation.

L'ambre gris a une odeur forte & pénétrante, qui devient plus active & plus agréable lorſqu'on le mêle avec d'autres matieres ; les parfumeurs ſont ceux qui en font le plus grand uſage. Dans les eaux de ſenteur, il n'en faut qu'une très-petite quantité pour en communiquer l'odeur a une grande maſſe de liqueur ; il ſuffit qu'elle y ſoit bien diviſée ; ſon odeur ne ſe développe jamais mieux, que lorſqu'il eſt mêlé avec un peu de muſc & de civette.

L'ambre gris mis ſur des charbons, brûle & s'enflamme à la maniere des réſines ; il prend même la forme d'une réſine liquide de couleur jaune, lorſqu'on le fait fondre dans un vaiſſeau ſur le feu ; il ſe diſſout en entier dans l'eſprit de vin, quand on le fait bouillir. Il donne dans la diſtillation tous les produits que donne le ſuccin : de-là il s'enſuit que l'ambre gris eſt une ſubſtance fournie par les végétaux, & non par les animaux, comme l'avoit cru la plus grande partie des naturaliſtes.

On trouve l'ambre gris dans pluſieurs endroits. La mer des Indes autour des iſles Moluques, la partie de la côte d'Afrique qui s'étend juſqu'à la mer Rouge, les iſles de Ste. Marie, de Diego-Ruis, Madagaſcar, l'iſle Maurice, les Maldives, & la côte qui eſt au-delà du cap de Bonne-Eſpérance, nous en fourniſſent une grande quantité. On en ramaſſe encore ſur les côtes de la Jamaïque, de la Caroline, de la Floride, dans les rades de Tabago, de la Barbade, & des autres Antilles.

L'ambre gris eſt en morceaux plus ou moins gros, & ordinairement arrondis ; le plus beau qu'on ait encore vu, fut apporté en Hollande ſur la fin du ſiecle dernier, il peſoit 182 livres, il étoit preſque rond & il avoit plus de deux pieds de diametre. Il y a un moyen de connoître ſi l'ambre gris eſt de bonne qualité, c'eſt de le percer avec une aiguille que l'on a fait chauffer ; s'il en ſort un ſuc gras & de bonne odeur, c'eſt une preuve de ſa bonne qualité.

AMBRE jaune, karabé, ſuccin ; ce ſont différens noms que les naturaliſtes ont donné à un bitume dur, tranſparent, caſſant, & dont la couleur varie beaucoup : il y en a de citron, de doré, de jaune, de rouge, de blanc opaque, de noir, de bleuâtre ; toutes ces couleurs ne mettent pas de grandes différences dans le ſuccin, peut-être ne ſont-elles dues qu'au progrès de la végétation des arbres d'où cette matiere découle.

L'ambre jaune eſt inflammable, & a une odeur forte & bitumineuſe, lorſqu'il eſt échauffé ; il eſt d'un goût un peu âcre : il attire, après avoir été frotté, les petites pailles & autres corps minces & légers ; il ſe diſſout dans l'eſprit de vin, & préſente dans cette diſſolution un phénomene très-ſingulier, c'eſt que l'eſprit de vin ne peut point le diſſoudre entiérement, & qu'il en reſte toujours une portion inſoluble dans ce menſtrue : cependant cette portion qui reſte & celle qui a paſſé dans l'eſprit de vin ne doivent pas différer entr'elles, puiſque ſoumiſes ſéparément à la diſtillation, elles donnent les mêmes produits. L'am-

bre jaune eſt encore ſoluble dans quelques huiles, & ſur-tout dans l'huile de lin cuite : ces deux diſſolutions ſont de véritables vernis ; nous donnerons les manieres de les faire au mot *Vernis*.

Le ſuccin dans la diſtillation, donne tous les produits des réſines végétales : ſon accide vient même ſous forme concrete, comme les fleurs de benjoin. Voyez *Benjoin*.

On doit conclure du peu d'expériences que nous venons de rapporter, que l'ambre jaune dont on avoit ignoré long-tems l'origine, eſt un produit du régne végétal. On le pêche au printems & en automne ſur les côtes de la mer Baltique, dans la Pruſſe Ducale, ſur-tout après de grands vents de mer ; les eaux, en dégradant les côtes, font une eſpece de lavage ; le ſuccin balloté avec le ſable, monte au-deſſus, & on l'entraîne avec des filets faits exprès : on en trouve dans la terre ſur toute cette côte ; le terrein eſt recouvert d'une couche de gros gravier de 18 à 20 pieds d'épaiſſeur ; au-deſſous de cette couche eſt un lit d'argille rempli de ſilex ; on trouve enſuite une couche de pyrites martiales, qui en recouvre une autre de bois bituminiſé, de 70 à 80 pieds d'épaiſſeur. Il y a quelquefois de gros morceaux d'ambre jaune, attachés à ce bois ; enfin on trouve au-deſſous une couche de gros gravier qui ſert de lit à l'ambre jaune. On remarque dans la couche du bois des troncs entiers, dont la plûpart conſervent encore les traces circulaires qui ſont particulieres au bois.

La Pruſſe Ducale n'eſt pas le ſeul endroit où l'on trouve du ſuccin ; il y en a dans les montagnes de Provence, les côtes de Marſeille, l'Italie dans la Marche d'Ancone, la Pologne, la Siléſie, la Suede : il eſt vrai qu'il y eſt en très-petite quantité, & que c'eſt dans la ſeule Pruſſe Ducale où on le trouve en abondance.

Le ſuccin faiſoit autrefois une branche de commerce d'autant plus conſidérable, qu'il étoit un des principaux objets du luxe ; mais aujourd'hui il a beaucoup perdu de ſon prix : cependant les gros morceaux bien tranſparens, ſont encore fort recherchés & ſe vendent fort cher.

AMELIORATION, en droit, ſe dit de l'action par laquelle on rend une choſe meilleure ; ainſi *améliorer* une choſe, c'eſt en augmenter la valeur & le prix.

On diſtingue de trois ſortes d'*améliorations*, d'*indiſpenſables*, d'*utiles*, & de *voluptueuſes*. Comme les deux premieres tendent à la conſervation d'une choſe, & à l'accroiſſement de ſa valeur ou de ſon produit, celui qui les a faites, eſt en droit de les exiger, quoiqu'il n'eût pas commiſſion de les faire. Il n'en eſt pas de même des *améliorations voluptuenſes* ; elles ſont perdues pour celui qui les a faites ſans pouvoir, parce qu'elles n'ajoûtent que des ornemens extérieurs, qui n'étoient pas néceſſaires pour la conſervation de la choſe, & qui n'en ont pas augmenté le prix.

AMELIORATION ; *améliorer en agriculture & en jardinage*, n'eſt autre choſe que la réparation qu'on fait à un terrein, par le ſecours des corps étrangers qu'on y mêle. On l'*améliore*, ou pour en corriger les défauts, comme lorſqu'il eſt trop humide, ou trop chaud, trop fort ou trop léger, ou bien pour le rétablir, lorſqu'il eſt épuiſé des ſels néceſſaires à la végétation. Nous entrerons dans de plus grands détails à ce ſujet, quand nous traiterons l'article *Amendement*. Voyez *ce mot*.

AMENDE, en général, n'eſt qu'une peine pécuniaire qu'encourent ceux qui contreviennent aux loix, mais

dont la faute ne mérite pas punition corporelle.

AMENDE honorable, eſt une peine infamante, qui conſiſte à faire faire au coupable un aveu public de ſa faute & à en demander pardon ; elle eſt toujours ſuivie de la peine pécuniaire, & quelquefois de la mort.

AMENDEMENT, *en agriculture & jardinage*, ſe dit en géneral, de tout ce qui eſt propre à corriger les défauts d'un terrein, ou à le rétablir lorſqu'il eſt épuiſé, en y répandant des engrais convenables à ſa nature.

Il y a pluſieurs ſortes d'*amendemens*, & il eſt certain qu'ils exigent, chacun en particulier, du choix & beaucoup de précaution ; tel *amendement* qui eſt propre à une terre, ne le ſera point à une autre : il ſeroit donc eſſentiel de connoître la nature d'un terrein, avant de pouvoir déterminer la maniere la plus convenable de l'*amender* ; mais cette connoiſſance eſt encore très-peu avancée. Tout ce que nous ſçavons juſqu'à préſent ſur la nature différente des terres, ſe borne à les déſigner par les quatre principes primitifs qui entrent plus ou moins dans leur compoſition, ſçavoir, la terre franche ou terreau, la terre calcaire ou crétacée, qui comprend la marne, l'argille & le ſable. V. *Terreau*, *Craie*, *Marne*, *Argille*, *Sable*. Ces quatre principes différemment combinés enſemble, conſtituent pluſieurs eſpeces de terres très-différentes, qui, par un mêlange bien entendu, pourroient réciproquement ſe ſervir d'*amendement*. Il ſeroit ſimplement queſtion de choiſir une terre d'une qualité oppoſée à celle qu'on ſe propoſeroit d'*amender*.

Il eſt donc vrai de dire, & les épreuves en ont été faites en Angleterre, qu'il y a très-peu de terres, ſi elles ont une certaine étendue, qui ne renferment dans leur ſein des amendemens convenables. On trouve preſque par-tout la marne, la terre à foulon, la craie, la glaiſe, l'argille, le ſable. Voyez *tous ces articles*. Les curures des marais, des étangs, la boue des rues ſont auſſi de fort bons *amendemens*.

De tous les amendemens dont on fait actuellement uſage en France, le fumier eſt le plus ordinaire ; mais cette eſpece d'engrais demande des attentions particulieres. Voyez *Fumier*.

En Angleterre, on fait ramaſſer de toutes parts dans le mois de Juin les herbes vertes ; ou les ſéche au ſoleil, ou les brûle, & on en mêle les cendres avec le ſable de la mer : on répand enſuite ce mêlange ſur les terres, quelques jours avant de les enſemencer. Il eſt certain que les cendres des plantes, par la grande quantité de ſel qu'elles contiennent, ſont un exellent *amendement* qui convient aſſez à toutes ſortes de terres ; on peut, au défaut de ſable, les mêler avec du fumier, pour qu'il s'en perdre moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. On ſe ſert auſſi en Angleterre d'algue-marine & de limon, pour fertiliſer les champs qui ſont naturellement ſtériles. Voyez *Algue-marine*, *Limon*. La terre à ſalpêtre, quand elle a paſſé par le fourneau, eſt encore très-bonne pour rendre un champ fécond. Il n'y a rien enfin de tout ce qui eſt ſorti de la terre, qui ne puiſſe ſervir à l'*amender*, en y retournant par les voies de la corruption ; tout ce qui rentre ainſi dans ſon ſein la ranime, & lui rend ce qu'elle avoit perdu par les végétations précédentes.

AME, terme dont ſe ſervent les artificiers, les luthiers, les ſculpteurs, les fondeurs, &c.

AME, en terme d'artifice, ſignifie le trou conique qu'on pratique dans le corps d'une fuſée volante, le long de ſon axe, pour que la flamme pénetre d'abord aſſez avant pour la ſoutenir.

AME, en terme de luthier, ſe dit d'un petit morceau de bois droit qu'on met dans le corps d'une viole, d'un violon, ou de quelqu'autre inſtrument à corde : on le place directement ſous le chevalet, pour rendre le ſon plus fort.

AME, chez les ſculpteurs & les fondeurs, ſe dit du noyau, ou des figures de terre ou de plâtre, qui ſervent à former celles qu'on jette en bronze : on le dit auſſi de l'ébauche des figures de ſtuc, qu'on forme groſſiérement avec un mortier compoſé de chaux & de ciment, avant de les finir, en les couvrant de ſtuc.

AME, dans l'artillerie, ſignifie le dedans du calibre d'un canon, depuis l'embouchure juſqu'à la culaſſe.

AMENER, terme de marine, qui ſignifie *abbaiſſer*, *mettre bas* les voiles, les pavillons, lorſqu'on eſt forcé de ſe rendre après un combat. Ce vaiſſeau a mieux aimé ſe faire couler à fond que d'*amener*. On dit encore amener un vaiſſeau, amener une terre, pour dire, *s'en approcher* ou *ſe mettre vis-à-vis*.

AMETHISTE, pierre précieuſe, dont la matiere eſt la même que celle du cryſtal de roche; elle en a la dureté : ſes cryſtaux ſont exagones, & terminés à chaque bout par une pointe à ſix faces, comme celle du cryſtal; elle n'en differe que par une petite portion d'une ſubſtance métallique très-atténuée, qui lui a donné ſa couleur : on la trouve dans les fentes perpendiculaires des rochers, où elle eſt ſouvent unie au caillou & à l'agathe, ou revêtue d'une croûte jaunâtre, qui lui ôte une partie de ſa netteté.

Les améthiſtes ſont toutes de couleur violette, ou de couleur violette pourprée, ces dernieres ſont les plus rares & les plus eſtimées : elles nous viennent par la voie de Carthagene, auſſi les déſigne-t-on ordinairement par le nom d'améthiſtes de Carthagene. On trouve beaucoup d'améthiſtes dans l'Allemagne & la Boheme, dans les Pyrénées du côté de la plaine de Vic; & dans les montagnes d'Auvergne, de toutes les pierres précieuſes, c'eſt la plus belle après l'émeraude. Elles doivent être dures, peſantes & d'un beau poli.

AMEUBLEMENT ou EMMEUBLEMENT, ſe dit en général des meubles dont on garnit une chambre, mais plus particuliérement d'un lit & des ſiéges de même parure, comme ſeroit un ameublement de damas, de tapiſſerie, &c.

AMEUBLIR, terme d'agriculture, qui ſignifie rendre *mobile*; on ameublit une terre en lui donnant des labours ſi fréquens & faits ſi à propos, qu'elle devienne comme de la poudre. La pluie venant à tomber ſur une terre ainſi préparée, la pénetre plus facilement, en diſſout les ſels & fait pouſſer aux végétaux des beaux jets & de longues racines. Les jardiniers ont un grand ſoin d'ameublir la terre des caiſſes d'orangers, ou des pots de fleurs, lorſque la ſuperficie en eſt trop dure.

AMEUTER, (chaſſe,) ſe dit des chiens qu'on aſſemble pour courir la bête; des chiens bien ameutés, ſont des chiens qui marchent bien enſemble; un moyen de bien dreſſer les jeunes chiens, eſt de les ameuter avec les vieux.

AMIANTE, autrement, Asbeſte. Lin incombuſtible, ſalamandre. C'eſt une matiere minérale dont la nature n'eſt point encore connue : elle eſt compoſée de filets déliés plus ou moins longs, un peu ſouples, ſoyeux,

de différente couleur, & placés longitudinalement les uns contre les autres ; ces filets sont quelquefois si fins, qu'on les a comparés à du lin: ils sont tantôt jaunâtres ou rousâtres ; on en trouve de couleur d'argent ou grisâtre, comme le talc de Veniſe : il y en a de parfaitement blancs, & qui sont plus ou moins luisans.

L'amiante est presque insipide au goût. Exposé à l'action ordinaire du feu, il ne s'y consume point : il y devient au contraire plus blanc, sans rien perdre de sa premiere forme ; mais si on l'expose à un feu plus violent, par exemple, au foyer d'un miroir ardent, on vient à bout de le vitrifier : les filamens se séparent peu-à-peu, & se réduisent en petites boulettes de verre, l'amiante est donc une matiere vitrifiable. Cette propriété est jointe à une autre qui doit paroître plus singuliere: c'est que les filets dont il est composé, peuvent devenir si flexibles & si souples, qu'il est possible de les filer, & d'en faire une toile qui ne brûle point lorsqu'on la jette au feu ; c'est au contraire un moyen de la blanchir, lorsqu'elle est sale & crasseuse ; voilà ce qui a toujours paru étonnant & que bien des gens refusent encore de croire aujourd'hui. Cette propriété de l'amiante a été connue des anciens : Pline dit avoit vu des nappes d'amiante qu'on jettoit au feu pour le nettoyer de leurs taches. Il parle même de tuniques d'amiante dont on enveloppoit les corps des rois qu'on brûloit après leur mort, pour empêcher leurs cendres de se confondre avec celles du bûcher.

Il nous vient une grande quantité d'amiante de Indes, c'est probablement celui qui étoit connu & employé du tems de Pline ; ou en trouve encore dans bien d'autres lieux: il y en a dans les mines de l'ancienne Baviere, à Namur, dans les Pays-Bas, dans l'isle d'Anglesey, à Montauban en France, dans la vallée de Campan, proche des Pyrénées, dans l'isle de Corse, en Egypte, en Italie, à Pouzol, &c.

AMIDON, ou AMYDON. C'est un sédiment de bled gâté, ou de griotte, ou recoupette de bon bled, dont on fait une espece de pâte blanche & friable ; voici la méthode qu'on suit pour la faire avec le son, dont on tire la recoupe, c'est-à-dire, la farine qui y étoit restée, en le repassant au moulin. On peut tirer encore une autre farine du son des recoupes mêmes, c'est ce qu'on appelle la recoupette.

Prenez la quantité de son que vous voudrez, mettez-le dans une cuve, & par-dessus, la quantité d'eau que vous jugerez nécessaire: on l'y laisse quelquefois quinze jours. D'abord la farine & le son s'élevent à la surface du liquide, mais ensuite ils tombent au fond, & la liqueur devient très-aigre, (les épingliers s'en servent pour aviver leurs fils de fer & de laiton.) Lorsqu'ils ont assez trempé, on agite l'eau, & on la passe d'abord par un tamis un peu large, ensuite dans un autre un peu plus fin, pour en séparer le son & les grumeaux, après quoi on la laisse déposer ; on décante l'eau, & l'on coupe ce qui s'est déposé en morceaux, pour le faire sécher. Ce qui est au fond, est plus blanc & plus pur, c'est l'amidon blanc, le dessus se vend ordinairement pour faire de la colle ; l'eau qu'on décante est excellente pour guérir la gale des cochons, le son les engraisse très-bien.

On transporte l'amidon au sortir de la cuve dans un grenier, dont l'aire est faite de plâtre bien blanc & bien propre : quand on s'apperçoit qu'il est suffisamment séché sur

le plancher de plâtre, on *le met aux eſſuis* ſur des planches ſituées horizontalement aux fenêtres: on l'y laiſſe expoſé à l'air pendant quelques jours ; on le tranſporte enſuite dans une étuve, le répandant à trois pouces d'épaiſſeur ſur de claies couvertes de toiles, & au défaut d'une étuve, les amidonniers ſe ſervent du deſſus des fours des boulangers. Il faut dans ce tems-là avoir ſoin de retourner l'amidon ſoir & matin ; ſans cette précaution, de blanc qu'il eſt, il deviendroit verd.

Il faut faire moudre les bleds gâtés, lorſqu'on les emploie à faire l'amidon, & prendre garde ſur-tout qu'ils ne ſoient point germés. Il eſt défendu aux amidonniers d'y employer le bon bled. Ils ne peuvent même acheter celui qui eſt gâté, que lorſque le magiſtrat a accordé la permiſſion de le vendre.

Outre les deux eſpeces d'amidon qui ſe ſont avec le ſon & le bled gâté, il y en a encore deux autres; l'une ſe fait avec la racine d'*arum*; Voyez *Arum*, & l'autre, avec la pomme de terre & la truffe rouge: ils ſont l'un & l'autre très-bons & propres aux mêmes uſages que l'ancien.

L'amidon ſert à faire la poudre à poudrer, de la colle, de l'empois blanc ou bleu. Voyez *Empois*. Le meilleur eſt doux, tendre & friable ; il n'eſt point permis aux amidonniers de réduire en poudre l'amidon commun & fin : ils ſont obligés de le vendre en grain.

On fait actuellement en France, ſur-tout à Paris, un commerce très-conſidérable d'amidon, même pour les pays étrangeres, au lieu que ci-devant la Flandre nous le fourniſſoit.

AMMI, plante ombellifere, c'eſt-à-dire, dont les fleurs ſont diſpoſées en paraſol; elles naiſſent à l'extrêmité des tiges & des branches, & ſont compoſées de cinq pétales arrangées en forme de roſe ; ces pétales ſont inégales & échancrées en cœur. Cette plante pouſſe de tiges à la hauteur de deux ou trois pieds, creuſes, cannelées, & garnies dans toute leur longueur, de feuilles oblongues, découpées en ſegmens, placées par paires, dentelées ſur les bords. Le fruit qui naît du calice des fleurs eſt compoſé de deux petites ſemences cannelées ſur le dos, & applaties par l'endroit par où elles ſe joignent.

L'ammi eſt une plante annuelle. Il y en a de pluſieurs eſpeces ; celle que je viens de décrire, croît & ſe multiplie dans la campagne par le moyen de ſes racines qui s'étendent beaucoup ſous terre ; ſes ſemences ne ſont point aromatiques.

AMMI, eſt encore le nom qu'on donne à la ſemence de la plante ammi : c'eſt une des quatre petites ſemences chaudes ; celle qui nous vient du levant eſt la plus eſtimée ; on doit la choiſir récente, bien nourrie & bien nette. Elle eſt très-odorante, & d'un goût un peu amer.

AMMONIAC, gomme qui nous vient des Indes orientales. Les botaniſtes ne ſont point encore d'accord ſur ſon origine ; on convient cependant aſſez généralement qu'elle découle d'une plante férulacée, ſoit naturellement, ſoit par des inciſions que l'on fait à la plante ; on ſe fonde ſur ce qu'on trouve ſouvent, dans des morceaux de cette gomme, des ſemences exactement ſemblables à celles des plantes de ce genre.

La gomme ammoniac n'a point toujours la même forme : elle eſt quelquefois en gros morceaux, compoſés de petits grumeaux parſemé à l'extérieur de taches blanches ou rouſſâtres ; quelquefois elle eſt en petites larmes compactes, ſolides, ſemblables à de l'encens, jaunâtres en dehors, & blanches en dedans. Cette gomme s'amollit & devient gluante, quand

quand on la manie. Elle eſt d'une odeur très-pénétrante & déſagréable, d'un goût âcre, approchant de celui de l'ail ; elle ſe diſſout dans l'eau, dans le vinaigre & dans l'eſprit de vin : jettés ſur des charbons ardens, elle brûle & s'enflamme ; ces deux dernieres expériences prouvent que ce ſuc tient de la nature de la gomme & de la réſine, puiſque les réſines pures ſont inſolubles dans l'eau, & que les gommes jettées ſur des charbons gonflent & ne s'enflamment jamais.

La médecine fait un grand uſage de la gomme ammoniac : il faut préférer celle qui eſt en larmes ; les gros morceaux ſont toujours mêlés de ſable, de terre, ou d'autres choſes étrangeres : il faut, pour les purifier de toutes ces ordures, les diſſoudre dans du vinaigre, filtrer enſuite la diſſolution, & l'épaiſſir.

AMMONIAC, ſel ammoniac, ou armoniac, formé par la combinaiſon de l'acide du ſel marin & de l'alkali volatil.

Le ſel ammoniac eſt un objet de commerce très-conſidérable : celui qu'on emploie en Europe, vient ordinairement d'Egypte ; il eſt l'ouvrage de l'art : on ignore encore les véritables moyens qu'on emploie pour le faire ; voici ce qu'en rapportent les voyageurs. On le retire, diſent-ils, de la ſuie ou bouze de vache qu'on brûle faute de bois. On met cette ſuie dans de grandes bouteilles d'un pied & demi de diametre, avec un peu de ſel marin diſſous dans de l'urine de chameaux, ou d'autres bêtes de ſomme. On remplit ces bouteilles au tiers, & on les diſpoſe au nombre de vingt ou trente dans des fourneaux bâtis exprès pour cet uſage. Il ne faut d'abord donner qu'un dégré de chaleur très-léger, qu'on augmente, lorſque toute la matiere a été bien déphlegmée : ſans cette précaution, le ſel ammoniac venant à ſe ſublimer & à boucher le goulot des bouteilles, avant que toute l'humidité ne fût diſſipée, cette eau entreroit en expanſion, & feroit une explotion qui briſeroit tout. On nous apporte le ſel ammoniac en pains qui retiennent la forme des bouteilles dans leſquelles ils ont été formés ; il y a toujours un peu de ſuie qui les ſalit, & dont on les purifie par une nouvelle ſublimation, ou par la cryſtalliſation. La cryſtalliſation eſt préférable à la ſublimation, parce qu'elle eſt moins embarraſſante.

On trouve du ſel ammoniac naturel par-tout où il y a des volcans, il y eſt formé ſans doute de l'alkali volatil, des matieres bitumineuſes, & de l'acide du ſel marin, ou du ſel gemme qui s'y trouve toujours en très-grande abondance.

On tiroit autrefois beaucoup de ſel ammoniac de la Lybie, & du voiſinage du temple d'Ammon ; & l'on prétendoit qu'il y étoit formé par l'urine des chameaux, cuite & digérée par le ſoleil : cette prétention a été rejettée par quelques chymiſtes ; mais elle n'eſt peut-être pas auſſi chimérique qu'ils l'ont cru, puiſque tous les matériaux qui forment ce ſel y ſont en abondance : il eſt certain qu'il y a beaucoup de ſel marin dans toutes ces terres, & une grande quantité d'alkali volatil qui ſe forme dans l'urine des chameaux, lorſqu'elle entre en putréfaction.

AMODIATION, bail à ferme. Amodiateur. Fermier.

AMODIER, ou ADMODIER, affermer une terre.

AMOISE, piéces de bois qui embraſſent les ſous-faîtes, liens & poinçons, dans l'endroit où ils s'aſſemblent : elles ſervent à les affermir, leur étant jointes par des chevilles de bois qui traverſent de part en part.

AMOME, arbriſſeau dont la fleur blanche, compoſée d'une ſeule feuille, eſt diviſée en cinq parties qui ont la forme d'une étoile. Du calice de la fleur s'éleve un piſtile, qui devient dans la ſuite un fruit rond, mou, plein de ſuc, qui contient pluſieurs ſemences applaties. Ce fruit eſt, au commencement, verd; mais en mûriſſant, il prend une couleur d'un rouge plus vermeil que celui des ceriſes.

L'amome garde ſes feuilles & ſes fruits dans les ſerres pendant l'hiver, & ne ſe dépouille qu'au printems. Sa verdure eſt très-agréable, elle vient ordinairement en bouquets; cet arbriſſeau craint extrêmement le froid, & c'eſt pour cela qu'il faut avoir ſoin de l'élever dans des pots ou des caiſſes, & de l'arroſer ſouvent, même pendant l'hiver. Il ſe multiplie de graine qu'il faut ſemer au commencement du printems. C'eſt une eſpece de ſolanum.

AMOME, eſt encore une eſpece de fruit en grappes compoſées de pluſieurs capſules blanchâtres, membraneuſes, rondes & diviſées en trois loges qui renferment pluſieurs ſemences brunes, oblongues, d'un goût & d'une odeur très-forte & très-aromatique; ce fruit nous vient des Indes orientales. Il faut choiſir les plus récens, les plus peſans, & les plus gros: il faut que les grains ſoient bien nourris, de couleur purpurine, odorans, & âcres au goût.

AMONT, terme dont les bateliers ſe ſervent ſur les rivieres. Ils diſent *monter en amont*, pour ſignifier, *remonter*, *aller contre le fil de l'eau*. Amont ſe dit encore d'un pays plus élevé qu'un autre; ainſi la Bourgogne eſt un pays d'amont, comparé à Paris. Les bateaux qui en viennent s'appellent bateaux d'amont. Ce mot eſt oppoſé à aval. *V. Aval.*

AMONT, terme de fauconnerie. Ce faucon tient amont, pour dire qu'il ſe ſoutient en l'air en attendant qu'il découvre quelque gibier.

AMORCE, nom qu'on donne à la poudre à tirer qu'on met dans le baſſinet des armes à feu; on fait des amorces pour les fuſées, & pour les pétards. La poudre qu'on emploie dans tous ces cas doit être grenée.

Amorce ſe dit encore, en matiere de feu d'artifice d'une pâte de poudre écraſée dans de l'eau, qu'on place à l'orifice d'un artifice pour y communiquer le feu, lorſqu'elle eſt ſéche. Une traînée de poudre ou une corde préparée pour faire tirer, tout de ſuite, des boëtes, des pétards, ou des fuſées; les méches ſoufrées, qu'on attache aux grenades ou à des fauciſſes pour mettre le feu à une mine, ſe nomment auſſi *amorces*.

AMORCE, terme de chaſſe, & de pêche. *V. Appât.*

AMORCER; c'eſt, chez les ouvriers en bois, commencer avec l'amorçoir à percer dans une piéce de bois un trou qu'on acheve enſuite avec un autre inſtrument, tel que la tariere ou le laceret.

AMORÇOIR, outil emmenché comme les tarieres, dont ſe ſervent tous les ouvriers qui travaillent en bois: les charrons, les menuiſiers, les charpentiers ont des amorçoirs. Ce ſont des inſtrumens dont le bout d'en-bas du fer eſt fort aigu, demi-reployé de côté & d'autre; ces deux demi-plis ſont tranchans: c'eſt avec cet outil que les charrons commencent à former les trous ou mortoiſes dans les moyeux & dans les gentes.

AMORTIR, racheter une rente, en en payant le capital.

AMORTISSEMENT, extinction ou rachat.

AMPHIBIE, ſe dit des animaux

qui vivent alternativement dans l'air & dans l'eau. Les crocodiles, les caſtors, les loutres, les grenouilles, le veau marin, ſont dans la claſſe des animaux amphibies.

AMPLIATION, copie, ou double d'un compte, ou de tout acte en général qui intéreſſe pluſieurs perſonnes.

AMULETTE, ſe dit d'une image ou figure que les gens crédules portoient autrefois pendue au col, pour ſe préſerver des maladies & des enchantemens. Il y a deux ſortes d'amulettes, celles dont nous venons de parler qui ne conſiſtent qu'en caracteres, figures, ou paroles myſtérieuſes, & qu'on doit rejetter comme des choſes ridicules qui n'ont jamais produit le moindre effet. L'autre eſpece d'amulette ſe fait avec des médicamens qu'on attache au col ou à quelqu'autre partie du corps : on trouve, dans une infinité d'ouvrages, des choſes très-ſurprenantes ſur cette derniere eſpece d'amulette ; M. Bayle aſſure avoir été guéri d'un ſaignement de nez qui avoit réſiſté à toutes ſortes de remedes, en appliquant ſur la peau de la poudre de crâne humain, qu'il n'y laiſſa que le tems qu'il falloit pour qu'elle s'y échauffât. Peut-être le ſaignement de nez étoit-il ſur le point de s'arrêter, lorſque ce fameux phyſicien fit ſon expérience ; quoi qu'il en ſoit, ce fait, & tous ceux de cette eſpece qu'on trouve en grand nombre dans les ouvrages d'anciens médecins, ne paroîtront point impoſſibles à quiconque voudra réfléchir ſur les émanations continuelles qui ſortent de certains corps : la médecine a une infinité de médicamens connus, qui étant appliqués à l'extérieur, produiſent des effets ſurprenans.

AMURER, terme de marine, qui ſignifie bander & roidir les couets ; ce ſont quatre cordages qui tiennent aux points d'en-bas de la grande voile & de la miſéne, & par le moyen deſquels on maintient la voile du côté du vent. Amurer, ſe dit de toutes les voiles en les nommant en même tems par leurs noms.

AMURES, (marine ;) ce ſont des trous pratiqués dans le platbord d'un vaiſſeau, & dans la gorgere de l'éperon où l'on arrête les cordages qui ſervent à bander les voiles. On appelle amure d'une voile, les manœuvres qui ſervent à l'amurer.

AN, ANNÉE, ſe diſent de la meſure du tems que le ſoleil ou la lune emploient pour venir au même point du zodiaque ; il ſuit delà que l'année eſt de deux ſortes, la ſolaire, la lunaire : l'année ſolaire eſt l'intervalle du tems dans lequel le ſoleil paroît décrire le zodiaque ou celui dans lequel cet aſtre revient au même point d'où il étoit parti. Ce tems, ſelon la meſure commune, eſt de 365 jours, cinq heures 49 minutes : l'année ſolaire eſt celle que chaque nation a fixée pour calculer l'écoulement du tems ; ce n'eſt autre choſe que l'année civile, ou tropique, dans laquelle on ne s'arrête qu'au nombre entier des jours, négligeant les fractions des heures & des minutes, pour en rendre le calcul plus commode ; mais dans la crainte que la correſpondance avec le cours du ſoleil ne s'altérât au bout d'un certain tems, on a réglé que chaque quatrieme année ſeroit de 366 jours pour réparer les fractions des heures & des minutes qu'on néglige les trois autres années. Cette quatrieme année s'appelle biſſextile ; elle a un jour de plus que l'année commune ; ce jour a reçu le nom d'intercalaire, ou biſſextile ; il eſt placé aujourd'hui à la fin du mois de Février. L'addition de ce jour intercalaire tous les quatre ans, a été faite par

Jules César, afin que les saisons pussent toujours revenir dans le même tems. Il l'avoit placé après le vingt-quatrieme de Février qui étoit le sixieme des calendes de Mars.

L'année solaire est composée de douze mois; de 7 mois de 31 jours, sçavoir, Janvier, Mars, Mai, Juillet, Août, Octobre, Décembre; de quatre de 30 jours, Avril, Juin, Septembre, & Novembre; & d'un de 28, trois années de suite, & de 29 la quatrieme, qui est Février. Nous donnerons aux articles Janvier, Février, Mars, &c. les travaux de la campagne qui sont propres à chaque mois.

L'année lunaire est de trois cent cinquante-quatre jours, 49 minutes, pendant lesquels la lune parcourt douze fois le zodiaque; elle est par conséquent plus courte que la solaire de 11 jours: on appelle épactes ces 11 jours qu'il faut ajoûter à l'année lunaire pour la rendre égale à la solaire.

ANACAMPSEROS, (joubarbe des vignes,) plante annuelle qui ressemble à la joubarbe par ses fleurs, sa tige & son fruit: elle en differe en ce que ses feuilles ne sont point rangées en rond le long des tiges, comme celles de la joubarbe; elles y sont placées de côté & d'autre, alternativement: les fleurs viennent en ombelle à l'extrêmité des tiges; elles paroissent dans les mois de Juillet & d'Août.

ANACOSTE, ou ANASCOTE, étoffe de laine croisée, qui imite la serge de Caen, mais qui est plus lissée. La piéce a 20 aunes de cours sur une aune de large. Il s'en fabrique maintenant à Beauvais.

ANAGROS, mesure de grains, usitée en Espagne, qui équivaut à deux setiers & un dix-huitieme de setier, mesure de Paris.

ANANAS, genre de plante qui vient originairement du Brésil, & qu'on cultive dans plusieurs endroits de l'Europe, à cause de la bonté de ses fruits. Sa fleur est un tuyau d'une seule piéce, long d'un demi-pouce, & découpé en trois parties: elle est posée sur les tubercules d'un embryon qui devient dans la suite un fruit charnu, plein de suc, & fait comme une pomme de pin; ce fruit renferme plusieurs semences applaties, roussâtres, plus petites que des lentilles, & couvertes d'une membrane. Ses feuilles ont quelque ressemblance avec celles de l'aloës; mais elles sont plus minces & moins succulentes: elles sont dentelées sur leurs bords, pointues par leur bout, pliées en gouttiere, de couleur d'un pourpre clair, ou d'un verd pâle. Du milieu de ses feuilles s'éleve une tige plus ou moins haute, & terminée par le fruit que nous venons de décrire, & qui retient le nom de la plante. Il est d'abord très-petit, mais il grossit peu-à-peu; il est composé de plusieurs tubercules unis & ramassés très-étroitement ensemble. Son odeur & son goût sont si agréables, qu'il passe pour le plus excellent fruit des Indes.

Miller, dans son dictionnaire des plantes, distingue six especes d'ananas dont les fruits sont plus ou moins excellens, & dont nous ne donnerons point ici la description: nous dirons seulement, que la culture de cette plante demande de grands soins dans notre climat; qu'il faut un certain dégré de chaleur pour lui faire porter du fruit. M. le Cour de Leyde est le premier qui, après plusieurs tentatives inutiles, est parvenu à la cultiver avec succès; ce n'est que depuis très-peu d'années qu'on la cultive en France, avec succès: le tems de la maturité de ses fruits est depuis le commencement de Juillet jusqu'au mois de Septembre; ils cédent sous le doigt, &

répandent une odeur forte qu'ils ne conservent que trois ou quatre jours.

Dans les Indes on tire par expression de l'ananas un suc dont on fait un vin excellent, & on y en confit une grande quantité qu'on transporte en Europe.

ANATRON; on donne, en chymie, ce nom à la matiere qui s'éleve en écume dans les creusets où le verre est en fusion; ce sel de verre est d'un grand usage dans les essais des mines : il est bon pour les pigeons, & pour l'engrais des bêtes à laine.

ANATRON, se dit aussi des concretions pierreuses & cristallines, qui se forment contre les murailles & les voûtes des lieux souterreins: ces concretions ne sont, à proprement parler, que des stalactites. V. *Stalactites.*

ANCHOIS, poisson de mer, qu'on a mis au nombre des aphies, sans écailles, & sans dents, long à-peu-près de deux pouces : il a le museau pointu, la bouche grande, les mâchoires faites en forme de scie, & pointues par les extrêmités; ce poisson est charnu, & il n'a d'autres arrêtes que l'épine du dos : on le pêche deux fois l'année sur les côtes de Catalogne & de Provence; la pêche qui se fait depuis le commencement de Décembre, jusqu'à la mi-Mars, est beaucoup plus abondante que celle qui se fait en Mai, Juin & Juillet : c'est dans ce tems qu'ils passent le détroit de Gibraltar pour entrer dans la Méditerranée. On pêche les anchois la nuit au flambeau, c'est le moyen de les attirer en troupe dans les filets qui leur sont tendus.

La pêche finie, on leur arrache la tête, on les vuide, & on les met avec du sel dans des barrils. Les petits anchois sont les meilleurs : on doit les choisir nouveaux, vermeils au dedans, & ayant le dos rond; il faut de plus qu'à l'ouverture des barrils, la sauce soit d'un bon goût & ne sente point l'évent. C'est des anchois ainsi préparés que la cuisine fait un grand usage; on les emploie dans les salades & dans les sauces : ils sont excellens avec de l'huile, du vinaigre & du poivre. Il faut pour cela les laver dans de l'eau ou du vin, les fendre en deux & lever l'arrête du milieu. On fait encore des coulis d'anchois qui entrent dans plusieurs ragoûts gras & maigres. V. *Coulis.*

ANCOLIE, plante dont la fleur anomale est ordinairement composée de plusieurs feuilles inégales, dont les unes sont roulées en cornets, & les autres sont applaties; l'arrangement & le nombre des pétales des fleurs ne sont pas constans: il y a des ancolies dont les fleurs sont à cinq rayons, en maniere d'étoile; il y en a d'autres, à fleurs plus ou moins doubles : il s'éleve du milieu de la fleur un pistile entouré d'étamines, qui devient un fruit composé de plusieurs gaînes membraneuses qui renferment des semences applaties, noires & luisantes. Cette plante pousse ses tiges à la hauteur de trois ou quatre pieds; elles sont garnies de feuilles portées sur des pédicules, & dont le volume diminue, à mesure qu'elles s'approchent de l'extrêmité de la tige.

L'ancolie est d'un grand ornement dans les parterres, par la variété de ses fleurs : il y en a de blanches, de couleur de chair, de violettes, celles qui sont variées de blanc & de bleu céleste sont les plus agréables.

Cette plante se multiplie de semence & de plant enraciné au mois de Septembre : il faut les mettre dans des carreaux avec symmétrie, à la distance de huit à neuf pouces;

elle ne demande pas de grands soins, parce qu'elle ne craint pas le froid. Il faut seulement, pendant qu'elle est jeune, la purger des mauvaises herbes, & l'arroser de tems en tems: elle vient beaucoup mieux dans un lieu peu exposé au soleil, que dans un autre qui seroit trop chaud & trop sec.

Il ne faut point attendre pour cueillir la semence, qu'elle tombe à terre: il faut la ramasser, lorsque le tuyau qui la renferme est presque sec.

ANCHRE, (commerce,) mesure fort en usage à Amsterdam pour les choses liquides; elle est égale à trente-deux pintes de Paris. V. *Pinte*.

ANCRAGE, se dit d'un lieu ou d'un espace en mer, propre à recevoir l'ancre d'un vaisseau, & où on peut mouiller en sûreté: le meilleur fond pour l'ancrage, est un lit de forte argille, ou de sable ferme.

ANCRAGE, est encore un droit que l'on paye en certains ports pour avoir la permission d'y mouiller; ce droit appartient aujourd'hui au roi, & il est perçu par des officiers munis de lettres-patentes. Il n'est point permis à qui que ce soit de jetter l'ancre dans un port, sans le payer, suivant l'ordonnance de la marine de 1681.

ANCRE, grosse piéce de fer qui sert à arrêter les vaisseaux: elle est attachée à l'extrêmité d'un cable, dont l'autre extrêmité tient au vaisseau. On distingue plusieurs parties dans une ancre, qui sont la verge, la croisée, ou les bras, l'organeau, ou l'arganeau & les pates.

La verge de l'ancre est ronde dans les petites, & quarrée dans les grandes.

La croisée, ou les bras de l'ancre sont la partie qui est soudées au bout de la verge.

L'arganeau, ou l'organeau, est l'anneau auquel on attache le cable; cet anneau passe par le trou du haut de la verge.

Les pattes de l'ancre sont des lames de fer, de forme triangulaire, qui forment l'extrêmité des bras, & qui servent à mordre le fond de la mer. Les angles des pattes sont appellés les *oreilles*.

Il y a dans un vaisseau plusieurs ancres. La plus grosse s'appelle la *maîtresse ancre*; celle qui vient après en grosseur, se nomme la *seconde*; la troisiéme est l'*ancre d'affourche*; & la quatrieme, qui est la plus petite, se nomme *ancre boueuse*.

ANCRE, en terme de serrurerie & d'architecture, se dit d'une barre de fer destinée à passer dans l'œil d'un tirant. Voyez *Tirant*. Elle a différentes formes, suivant l'usage qu'on en veut faire; il y a des ancres droites, ou coudées, il y en a qui ont la forme d'un S, d'un T, d'un Y; elles servent à empêcher les écartemens des murs, la poussée des voûtes: on s'en sert aussi pour les cheminées qui s'élevent beaucoup, pour les garantir de l'effort des vents.

ANCRER un vaisseau, c'est l'arrêter par le moyen des ancres.

ANCRURE, terme de tondeur de draps, qui signifie les plis qui se font aux étoffes que l'on tond, lorsqu'on ne les a pas également tendues par-tout; on apperçoit ordinairement le fond ou la corde d'un drap où il s'est formé des ancrures: ce défaut est irréparable.

ANDAIN; c'est l'étendue prise sur la longueur d'un pré qu'on fauche, qui a pour largeur l'espace qu'un faucheur peut découvrir avec sa faulx, à chaque pas qu'il avance.

ANDOUILLE; c'est, chez les charcutiers, un hachis de fraises de veau, entonné dans un boyau de cochon, ou de mouton, avec tous les assaisonnemens propres à rendre ces viandes de haut goût; c'est encore

du ventre de cochon coupé en lisieres, de la longueur des boyaux qui doivent leur servir de robe, & dont on les remplit, autant qu'on peut. On appelle les premieres, andouilles de veau, & les autres, andouilles de cochon. Les boyaux qui servent d'enveloppe dans l'un & l'autre cas, demandent les préparations suivantes, sçavoir, d'en couper le gros bout, de les faire tremper un jour ou deux, de les laver & de les blanchir dans l'eau avec de l'oignon & du vin blanc.

Il faut faire cuire les andouilles à petit feu dans un pot bien bouché; & lorsqu'elles commencent à rendre leur suc, il faut y ajoûter du vin blanc, de l'oignon & des épices, & les laisser achever de cuire dans cette sauce. Elles se mangent grillées, panées & envelopées d'une feuille de papier.

ANDOUILLE de carême. *Voyez Cervelat.*

ANDOUILLERS, terme de vénerie. Ce sont les premiers cors ou chevilles qui sortent des perches où du marrin, du cerf, du daim & du chevreuil. Les seconds cors s'appellent sur-andouillers.

ANDOUILLETE; c'est de la chair de veau où l'on met quelques jaunes d'œufs; elle est hachée & roulée en ovale; les cuisiniers en garnissent les pâtés, & en font des entrées de table.

ANDROSÆMUM, plante à fleurs jaunes, semblables à celles du mille-pertuis, mais plus petites, elles sont composées de cinq feuilles jaunes soutenues par cinq autres qui sont vertes. Ses branches sont ligneuses, souples, rouges & fort droites: les feuilles y sont rangées deux à deux par intervalles; elles sont blanches par-dessous, & d'un verd obscur par-dessus. Son fruit est une espece de baie remplie de sucqui renferme plusieurs semences menues L'androsæmum, qu'on appelle aussi toute sainte, se plaît dans les endroits couverts; il vient sans culture, à l'ombre des arbres & des haies.

ANE, animal quadrupede, plus petit que le cheval; il a les oreilles plus longues & plus larges, les babines plus épaisses, & la tête plus grosse, à proportion du reste du corps. Il a la corne du pied d'une seule piéce. Sa queue n'est garnie de poils qu'à l'extrêmité.

Les ânes ont six dents incisives: à deux ans & demi, ils perdent les premieres. Les canines ne sont gueres plus longues que les incisives, & elles en sont éloignées comme dans les chevaux; de sorte qu'ils ont aussi des barres. Voyez *Barre.*

Les ânes varient par la couleur: il y en a de gris de souris, de gris argenté, de gris marqués de taches obscures, & de bandes noires sur le col & sur les jambes; il y en a de blancs, de bruns & de roux.

Il n'y a point de quardupede qui, toute proportion du corps gardée, ait le membre aussi gros que l'âne: il n'est bon étalon qu'à l'âge de trois ans; il a beaucoup d'ardeur pour l'accouplement: on choisit pour cela le mois de Mai; on ne l'emploie plus à cet usage, après qu'il a passé dix ans. On doit choisir pour servir d'étalon les ânes les plus grands & les plus vigoureux; les meilleurs sont ceux de Mirebalais.

Les ânes craignent le froid; aussi y en a-t-il très-peu dans les pays du nord. Ils sont naturellement paresseux mais on les force au travail: c'est de tous les animaux celui qui coûte le moins à nourrir; aussi est-il la ressource des gens de la campagne: l'âne les soulage dans tous leurs travaux. Ils l'emploient à tout, pour semer, pour recueillir pour porter le bled au moulin & les denrées au marché. Il vit environ 30 ans, & est assez fort pour

travailler jusqu'à 15 : il y en a peu qui aillent jusqu'au bout de leur carriere naturelle ; la plûpart meurent accablés de fatigues & de travaux : ils rendent encore des services après leur mort ; leur peau sert à faire des cribles, des tambours, &c.

ANE, en marqueterie, se dit d'une espece d'étau qui sert aux ouvriers pour tenir leurs bois ou leurs pierres, quand ils les fendent.

ANÉE, se dit de la charge d'un âne ; de ce qu'il peut porter à chaque voyage ; c'est un terme en usage dans les campagnes : on dit, une ânée de vin, une ânée de fruit : l'ânée de vin à Lyon est de 80 pots. V. *Pot.* L'ânée de grains est composée de six bichets, qui font un setier & trois boisseaux de Paris. Cette mesure qu'on peut regarder comme un assemblage de plusieurs autres, contient dans le Mâconois cinq boisseaux de plus que dans le Lyonois.

ANEMOMETRE, machine qui sert à mesurer la force du vent. Il y a des anémometres de différentes constructions. M. Wolf en a donné, dans son cours de mathématiques, un qui est mû par des ailes qui ressemblent assez à celles d'un moulin à vent. Celui qui est décrit dans les Transactions philosophiques est très-simple, c'est une plaque mobile sur le limbe gradué d'un quart de cercle, & contre laquelle le vent est supposé souffler perpendiculairement ; sa force est indiquée par le nombre des dégrés qu'il lui fait parcourir.

En 1734, M. Dons-en-Bray donna à l'académie des sciences un anémometre de son invention, qui marque de lui-même sur un papier, les différentes vîtesses ou forces de vents qui ont soufflé pendant vingt-quatre heures, avec l'heure à laquelle ils ont commencé & fini.

ANEMONE, genre de plante qui n'a qu'une simple tige, dont l'extrêmité soutient une fleur composée de plusieurs pétales en forme de rose. Cette tige est entourée de petites feuilles sans pédicule, & qui sont ordinairement au nombre de trois. Du milieu de la fleur s'éleve un pistile dont toute la surface est chargée de semences menues & enveloppées d'une coëffe cotonneuse : ces semences ressemblent beaucoup à de la bourre, elles en portent même le nom ; quand elles sont mûres, elles s'attachent facilement aux étoffes de laine.

Il n'y a point de plante dont les fleurs offrent une variété plus agréable que les anémones ; on en distingue de couleur de feu, d'incarnates, de blanches, de violettes, de bleues, de jaunes, de nuancées & de veloutées, ces dernieres sont les plus rares & les plus belles : il y en a de simples & de doubles, elles sont quelquefois diversifiées de plusieurs couleurs, & ornées d'une touffe, qu'on appelle la peluche. C'est cette variété de couleurs qui a fait donner aux anémones des noms différens pour les distinguer. Elles ont été connues de tout tems en France, mais les plus belles especes ont été apportées des Indes orientales en 1660, par M. Bachelier.

Les plus belles anémones sont celles dont la forme est petite & frisée, la touffe basse & bien garnie : il faut que la peluche fasse bien le dôme & qu'elle soit garnie de béquillons larges & arrondis par le bout, que le cordon soit de différentes couleurs, qu'il paroisse peu, & n'excede point les premiers béquillons.

L'anémone demande un terre légere, pareille à celle des tulipes & des jonquilles, peu fumée, à moins que ce ne soit de terreau, d'herbes & de feuilles bien consommées ; cinq parties de sable noir, trois de

terre franche, & quatre de terreau, le tout exactement mêlé, au commencement de l'automne, pour être employé l'année d'après, ayant eu soin de le passer plusieurs fois à la claie, fait une terre excellente ; il faut la changer tous les ans, parce que les anémones se plaisent mieux dans une nouvelle terre, que dans celle qui a déjà servi.

L'anémone est plus sûre à élever de cayeux que de graine ; le tems propre à la replanter, est en Septembre & en Octobre ; on les met en terre, à la profondeur de trois ou quatre doigts, prenant bien garde de ne point rompre les pattes : il faut les arroser en automne, lorsqu'il y a de la sécheresse, & ne les couvrir de paillassons, qu'après les premieres gelées pour les endurcir un peu au froid ; si l'hiver est très-rude, il faut, à proportion, multiplier les couvertures, & mettre pardessus quelques couches de fumier sec. Au commencement du printems, on donne de l'air aux fleurs, & on a la précaution de les couvrir tous les soirs jusqu'à la fin des gelées. Il faut avoir soin d'ôter les feuilles pourries pour la propreté des planches, & de couper les tiges qui paroissent foibles, afin que les autres en deviennent plus belles.

Les oignons des anémones qu'on appelle aussi pattes ou griffes, doivent être déplentés ; si-tôt que la fleur est passée & que la fane jaunit : il faut les laisser sécher à l'air, avant de les enfermer dans des boëtes ; avec cette précaution ils peuvent se conserver deux ou trois ans.

Il arrive très-souvent que dans les années séches & dans les années pluvieuses, les racines des anémones, ainsi que celles des renoncules & des plantes bulbeuses se pourrissent. Car, dans le premier cas, ces racines ne recevant pas assez d'humidité, sont très-long-tems avant d'avoir poussé leurs racines, ce qui les séche & les rend très-propres à pourrir ; dans le second cas, le trop d'humidité les fait pourrir encore plus sûrement. Un curieux ayant observé que des oignons qu'il avoit laissé par hazard à la surface de la terre, y avoient pris racine, & avoient poussé une fane très-forte, conseille de faire un trou dans la terre de la profondeur à laquelle on veut mettre l'oignon, de le laisser découvert jusqu'à ce que l'oignon ait poussé les racines, alors il le couvre peu-à-peu de terre.

Les anémones doubles ne portent point de graines : il faut prendre celles des anémones simples pour en avoir des doubles ; cette maniere de multiplier les anémones, comme je l'ai dit plus haut, est plus embarrassante & moins sûre que celle de les élever de cayeux.

ANESSE. La femelle d'un âne ; on choisit le printems pour les faire saillir : c'est ordinairement dans les mois d'Avril & de Mai, on a cependant observé que l'été étoit plus favorable à leur fécondation. Il y a des ânesses qui sont en chaleur chaque mois de l'année, mais elles sont moins fécondes que les autres ; dès qu'elles ont été saillies, on les fouette, & on les fait courir pour les empêcher de rendre le semence qu'elles ont reçue ; elles ne portent ordinairement qu'un petit à la fois, & elles le portent onze mois, comme les jumens, on ne doit pas les faire travailler pendant ce tems-là. Sept jours après qu'elles ont mis bas, elles s'accouplent de nouveau, & sont fécondes pendant toute leur vie. Les petits ânons les tettent pendant un an entier.

Le lait d'ânesse a de grandes propriétés dans la médecine ; c'est celui qui approche le plus du lait des femmes pour sa consistance & ses vertus.

ANET, est dans la classe des plantes ombelliferes; ses fleurs disposées en forme de parasol, sont composées de plusieurs pétales jaunes, posées sur un calice qui devient un fruit formé par deux semences ovales, applaties, cannelées sur leur dos, & entourées d'une bordure fort mince; sa racine est menue, & sa tige qui s'éleve à la hauteur de deux à trois pieds, est garnie de feuilles semblables à celles du fenouil.

Toutes les parties de l'anet répandent une odeur agréable & aromatique : ses semences sont d'un goût âcre, on le cultive dans les jardins, & sa culture ne demande presque aucun soin; il arrive souvent que quand on l'a une fois semé, il se multiplie ensuite tous les ans de lui-même, par le moyen de sa graine qui tombe à terre.

ANGART, toit adossé à un mur & soutenu sur des poteaux, sous lequel les marchands mettent leurs marchandises, pour les garantir des injures de l'air, en attendant qu'ils les emmagasinent. Voyez *Appentis*.

ANGELIQUE, plante dont les feuilles sont ailées & divisées en des parties assez larges, ces feuilles sont portées par des pédicules branchus, teints d'une légere couleur de pourpre. La tige qui s'éleve d'entre ces pédicules, est creuse, noueuse, & haute de trois à quatre pieds : elle est terminée par des fleurs en rose, faisant le parasol, composées de cinq pétales blanches; ces fleurs sont remplacées dans la suite par deux semences oblongues, un peu plus grosses que celles du persil, cannelées d'un côté & applaties de l'autre.

Cette plante est fort commune dans les jardins, où elle est connue sous le nom d'angélique de Boheme, qui est de toutes les especes la meilleure. Elle se plaît dans les endroits humides, & ne vient jamais mieux que sur les bords d'un fossé ou d'un étang, où on peut le transplanter, lorsqu'elle est parvenue à six pouces de haut; & comme ses feuilles s'étendent beaucoup, il faut avoir soin de laisser un espace de deux pieds. Les graines doivent être semées, dès qu'elles sont mûres; elles ne réussiroient pas, si on les gardoit jusqu'au printems.

L'angélique périt aussi-tôt qu'elle a donné des graines, ainsi le moyen de conserver les mêmes pieds pendant plusieurs années, consiste à couper l'extrêmité des tiges dans le mois de mai; la plante ne grene pas, & sa racine se conserve : elle est grosse, noirâtre en dehors & blanche en dedans.

L'angélique a une odeur aromatique tirant sur le musc : sa racine, ses feuilles, sa tige & sa graine sont d'un grand usage en médecine, mais la racine l'emporte en vertu sur toutes les autres parties.

On fait près de Londres une culture considérable de cette plante pour en fournir les confiseurs. C'est des tiges tendres qu'on coupe dans le mois de Mai, & avant qu'elles soient montées en graine, qu'ils font le plus grand usage. Ils les coupent d'une longueur convenable, & les blanchissent en les faisant bouiller quelque tems dans l'eau; on connoît que les cardons sont assez blancs, quand ils s'écrasent entre les doigts. Voyez pour le reste de la préparation, le mot *Confiture*.

ANGELOT, petite monnoie d'or, ancienne, ainsi nommée, parce qu'elle portoit l'empreinte d'un ange; elle valoit 15 sols de notre monnoie.

ANGELOT, espece de fromage très-gras, qui se fait au pays de Bray, & qui est estimé.

ANGOBERT, sorte de poire. L'angobert est une grosse poire assez semblable au beurré, elle se con-

ſerve fort avant dans l'hiver ; ſa chair eſt douce, ferme, & très-bonne à faire des compôtes. Voyez *Compôte*.

ANGOURE de lin ; les épiciers droguiſtes l'appellent ordinairement Cuſcute. Voyez *ce mot*.

ANGUICHURE, eſpece d'écharpe, où le veneur attache ſa trompe ou ſon cor de chaſſe.

ANGUILLE, poiſſon fort allongé, de la figure d'un ſerpent, dont la peau eſt ſi gliſſante, qu'il échappe facilement des mains. Les anguilles ont les ouïes petites & recouvertes d'une peau : leurs nageoires ne ſont qu'une eſpece de rebord ou pli dans la peau, qui commence au milieu du dos par-deſſus, & par-deſſous à l'ouverture par où ſortent les excrémens ; ce pli ſe continue juſqu'à l'extrêmité du corps, la chair en eſt gluante & viſqueuſe ; elles ne s'élevent point à la ſurface de l'eau, comme les autres poiſſons, & demeurent dans la bourbe.

Les anguilles vivent dans l'eau douce, elles ſe pêchent en abondance dans le tems des innondations, & lorſque les eaux ſont troubles : cette pêche ſe fait ou à l'hameçon, ou à l'épinette, ou à la fouine, ou à la naſſe. V. *ces mots*.

On ſale la chair des anguilles pour les conſerver, lorſqu'on en prend beaucoup : elles ſont même d'un meilleur goût, & moins indigeſtes, parce que le ſel corrige leur viſcoſité.

Les anguilles ſe mangent de différentes manieres, grillées, frites, farcies, rôties ; on les accommode au blanc, on en fait des ragoûts & des pâtés. V. *tous ces articles*.

ANHILATION. Caſſation d'un marché, ou abolition quelconque d'une choſe qui n'a plus lieu.

ANIL, plante du Bréſil, dont on tire l'indigo. V. *Indigo*.

ANIS, plante ombellifere, dont la tige branchue, cannelée & creuſe, s'éleve à la hauteur d'environ trois pieds. A l'extrêmité des tiges, ſont placées, en forme de paraſol, des fleurs compoſées de cinq pétales blanches & diſpoſées en roſe. Le calice où elles tiennent, ſe change en un fruit oblong, formé de deux ſemences menues, convexes & cannelées, d'un verd griſâtre, d'une odeur & d'un goût très-agréable, mêlé d'un peu d'acrimonie. Ses feuilles ſont découpées profondément & reſſemblent à celles du perſil.

On ne cultive l'anis que par rapport à ſa ſemence : la Touraine eſt le pays de la France où l'on en ſeme le plus. Il demande une terre meuble & légere ; on la ſeme au printems : chaque pied forme ſa tige dans le mois de Juin, & la graine eſt mûre au mois d'Août ; on coupe les tiges à fleur de terre, il en vient de nouvelles au printems ſuivant, qui donnent une ſeconde fois de la graine, mais après cette récolte, les racines ſont épuiſées.

La ſemence d'anis doit être choiſie la plus groſſe, la plus nette & la mieux nourrie : celle qui nous vient de Malthe & d'Eſpagne, eſt préférable par toutes ces qualités, à celle de Touraine. Cette graine ſe conſerve bonne pour ſemer pendant trois ans, & beaucoup plus long tems pour les autres uſages. On fait des dragées d'anis, qui ne ſont que des grains d'anis, enveloppés de ſucre ; on en retire par la diſtillation une partie aromatique, c'eſt cette partie qui fait donner aux liqueurs le nom des plantes, des ſemences, des fleurs ou des fruits qui la fourniſſent : nous donnerons la maniere de les faire à l'article *Eau*.

ANIS, bois d'anis ; il nous vient de la Chine en groſſes bûches griſâtres. L'arbre qui le porte, donne des ſemences qui ont l'odeur & le

goût de notre anis ; les Hollandois en mêlent dans leur thé pour le rendre plus agréable. Le bois d'anis eſt très-odorant, & il n'eſt employé que par les ébéniſtes & les tablettiers.

ANKER, meſure d'Amſterdam, qui ſert à meſurer ce qui eſt fluide, valant ſoixante-quatre pintes de Paris.

ANNABASSES, eſpece de couvertures qui porte trois quarts & demi de long, ſur trois quarts de large. Il s'en fabrique à Rouen : c'eſt un objet de commerce avec la Guinée, où cette étoffe eſt achetée fort cher.

ANNEAU, petit cercle ordinairement fait avec du fer, du cuivre, ou de la corne, qui ſert particuliérement à ſuſpendre les rideaux que l'on veut pouvoir faire courir le long d'une tringle.

C'eſt auſſi le cercle de fer dans lequel les mouleurs de bois font entrer le bois de compte & le bois d'Andelle, quand ils veulent le corder & meſurer à la voie.

ANNEAU, en terme d'agriculture, eſt un ſarment qu'on tourne en rond, & qu'on paſſe ſous un ſep, lorſqu'on le provigne : c'eſt la maniere dont on le contourne qui lui a fait donner ce nom.

ANNUITÉS. C'eſt un billet exigible tous les ans, que la banque d'Angleterre fournit pour l'acquit des intérêts de certains fonds.

ANNULATION. V. *Anhilation.*

ANNULLER, rendre nul. Les marchands pour annuller quelque choſe ſur leurs regiſtres, mettent en marge à côté pluſieurs *o*, ou bien le mot *vanas*, terme corrompu, qui ſignifie vain, inutile.

ANNOBLISSEMENT ; faveur que le roi fait à un particulier, en le tirant de l'état roturier, pour l'admettre dans le corps de la nobleſſe. Il y a deux ſortes de nobleſſes, celle que le roi accorde par lettres-patentes, en récompenſe de ſervices rendus à l'Etat, & celle qui s'acquiert par la poſſeſſion de certaines charges auxquelles cette prérogative eſt attachée.

ANONYME. C'eſt le nom que l'on donne aux ſociétés que les commerçans font entr'eux, & qu'ils ne rendent pas publiques. Ces ſociétés ſont ſans nom, & chaque intéreſſé y agit ſous le ſien ; c'eſt pour cela qu'on les appelle anonymes.

ANTANAIRE, ou ATANAIRE, ſe dit en *fauconnerie* d'un oiſeau de proie, qui n'ayant pas mué, conſerve le pennage de l'année précédente.

ANTENNES. Les Naturaliſtes ont donné ce nom à des eſpeces de cornes que pluſieurs inſectes portent ſur leurs têtes, elles ſont différentes dans les différens inſectes, par la forme, la conſiſtance, la longueur & la groſſeur ; ces différences fourniſſent des caracteres pour diſtinguer pluſieurs genres d'inſectes ; les papillons, les hannetons, les abeilles ont des antennes. J'ai dit que c'étoit des eſpeces de cornes, parce qu'elles ne ſont point fixes ſur leur baſe, comme les vraies cornes, & qu'elles ont dans toute leur longueur un nombre plus ou moins grand d'articulation, au moyen deſquelles elles ſe replient en différens ſens.

ANTICHAMBRE. C'eſt la piéce d'entrée d'un appartement, & où ſe tiennent les domeſtiques pour être plus promptement aux ordres de leurs maîtres, & empêcher que l'on entre chez eux, ſans qu'ils en ſoient avertis.

ANTICHRESE, ou contrat pignoratif, eſt un acte par lequel celui qui emprunte, abandonne au prêteur un bien équivalent pour en toucher le revenu, & lui tenir lieu de l'intérêt de la ſomme juſqu'au

rembourſement. Quelques-uns de nos juriſconſultes prétendent cette convention uſuraire, d'autres ſoutiennent que non. Quoi qu'il en ſoit, elle n'a lieu que dans peu de provinces.

ANTICIPATION, choſe faite avant le tems.

ANTICIPER, ſe dit communément d'un payement fait avant ſon échéance.

ANTIDATE, fauſſe date, plus ancienne que celle dont on eût dû faire uſage.

ANTIDATER, dater d'un tems plus reculé que celui où l'on écrit. Cette erreur eſt preſque toujours d'une grande conſéquence dans le commerce de la vie; de-là naiſſent une infinité de procès.

ANTIDOTE, ſe dit en général de tout remede propre à préſerver ou à guérir des maladies contagieuſes, occaſionnées par l'infection de l'air, par le poiſon, par la morſure des animaux venimeux, ou par la putréfaction des humeurs.

ANTIGORIUM, émail bleu dont on ſe ſert pour peindre la fayance. V. *Email*.

ANTIMOINE. Les chymiſtes ont donné ce nom à une ſubſtance métallique, peſante, fragile, ſemblable, du premier coup d'œil, à la mine de plomb, dont on la diſtingue cependant, parce qu'elle eſt toujours en aiguilles, au lieu que toutes les mines de plomb ſont en cube.

On trouve l'antimoine enfermé dans une pierre dure, blanchâtre & brillante, qui lui ſert comme de matrice, & qu'on appelle *gangue*. On l'en ſépare ordinairement, en le diſtillant *per deſcenſum*; on met la mine dans un grand pot de fer percé de pluſieurs trous, au-deſſous duquel il y en a un autre enſeveli dans la terre; on fait du feu autour du premier; l'antimoine ſe fond, & tombe dans le vaſe de deſſous, tandis que la gangue reſte dans le premier; c'eſt ce qu'on nomme l'antimoine crud. Il contient encore dans cet état une grande quantité de ſoufre: pour l'en ſéparer dans les travaux en grand, on le brûle & on le réduit en chaux, on le refond enſuite au travers des charbons, pour lui faire reprendre ſon éclat métallique.

L'antimoine ſéparé de ſa gangue & du ſoufre avec lequel il étoit minéraliſé, ſe nomme régule d'antimoine. Ce régule ne s'étend point ſous le marteau; au contraire, les aiguilles dont il eſt compoſé ſe caſſent & ſe ſéparent les unes des autres. L'antimoine n'eſt donc qu'un demi-métal, puiſqu'il manque de la propriété eſſentielle aux métaux.

L'antimoine a été connu de l'antiquité la plus reculée. Baſile Valentin eſt le premier des chymiſtes qui en a parlé d'une façon intelligible dans un traité qui a pour titre, *Currus triumphalis antimonii*. Paracelſe l'a introduit dans la médecine, & on a fait une infinité de préparations qui ſont aujourd'hui d'un grand uſage.

On trouve preſque par-tout des mines d'antimoine: il y en a en pluſieurs endroits d'Allemagne, comme en Hongrie; il y en a pluſieurs en France: celui qu'on vend dans le commerce, a été ſéparé de ſa gangue: il faut choiſir celui qui a les plus longues aiguilles & les plus brillantes.

L'antimoine entre dans la compoſition des caracteres de l'imprimerie, on met deux onces de régule ſur une livre de plomb.

ANTIRRHINUM, muſle de veau ou de lion; plante à fleur irréguliere, compoſée d'une ſeule feuille diviſée en deux lévres, dont la ſupérieure eſt découpée en deux parties, & l'inférieure en trois; il ſort

du calice un pistile attaché en maniere de clou à la partie postérieure de la fleur ; ce pistile devient dans la suite un fruit partagé par une cloison membraneuse en deux cellules, qui renferment plusieurs semences noires & très-menues ; cette plante pousse plusieurs tiges garnies de feuilles oblongues & semblables à celles du géroflier jaune.

Il y a plusieurs especes de cette plante qui ne different que par la variété de leurs fleurs ; elles se multiplient de semence dans les mois de Septembre & d'Octobre, & en Avril on les replante ; elles font un très-bel effet dans les bordures d'un parterre, parce qu'elles sont en fleur pendant une grande partie de l'été : lorsque la fleur est passée, il n'y a qu'à couper le haut des tiges, & elles en donneront bientôt après de nouvelles.

Le musle de veau vient aisément par-tout, même dans les terres sablonneuses.

AOUTÉ, terme de jardinage qui se dit des fruits, lorsqu'ils sont mûrs, & qu'ils ont pris la couleur qui convient à leur maturité.

AOUTÉ, se dit aussi des branches d'arbres bien nourries, & qui ont pris pendant l'année tout l'accroissement qu'on pouvoit en attendre; ces branches s'endurcissent à la fin du mois d'Août, & prennent la couleur qui leur est propre, lorsque l'écorce en paroît verdâtre & velue, elles ne sont pas assez aoutées.

APERCHER, signifie, en terme d'oiseleur, remarquer l'endroit où se retire un oiseau pour y passer la nuit ; ainsi on dit, j'ai aperché un merle, pour dire, j'ai remarquer l'endroit où il s'est retité.

APHRONITRE. V. *Salpêtre.*

APINEL, racine qui croît dans quelques isles de l'Amérique. Les Sauvages la nomment yabacani, & les François, racine d'Apinel, du nom d'un capitaine de cavalerie qui l'apporta le premier en Europe. On dit qu'elle fait périr les serpens qui la mordent, que jamais ils n'approchent d'une chambre où il y en a un morceau, qu'on les fait fuir, & qu'on peut les prendre sans péril, lorsqu'on la mâche & qu'on s'en frote les pieds & les mains.

APIOS, espece de tithimale. V. *ce mot.*

APLEGEMENT, terme inusité aujourd'hui, qui signifie une demande formée contre le possesseur d'un bien auquel on prétend avoir des droits.

APLETS, se dit des rets ou filets dont on se sert pour la pêche du hareng. Voyez *Hareng.*

APOLTRONIR, (en fauconnerie;) c'est couper à un faucon les ongles des pouces qui sont les doigts de derriere, & comme les clefs de sa main, en le privant ainsi de ses armes, on le rend poltron & timide. Un oiseau de proie apoltroni n'est plus propre pour le gibier.

APOSTILLE, renvoi fait en marge d'un écrit auquel on a oublié d'insérer quelque chose.

Les apostilles en fait d'actes, doivent être paraphées.

APOSTILLER, se dit d'un compte ou mémoire, en marge duquel on met ses observations.

APPAISER un cheval, (manege;) c'est adoucir son humeur, lorsqu'elle le porte à des mouvemens déréglés & trop vifs, ce qui se fait, ou en le caressant, ou en lui donnant quelque chose à manger, ou au moyen d'un sifflement doux que le cavalier fait.

† APPANAGE, portion des biens de la couronne, assignée par le roi aux puînés de France, & aux princes de la famille royale, pour leur tenir lieu de légitime, & les faire subsister honorablement. Ils n'en

ſont que les uſufruitiers, & la propriété en retourne après eux au roi.

APPANAGISTE, celui qui jouit d'un appanage.

APPARAUX, ſe dit, en terme de marine, des agrès d'un vaiſſeau. Voyez *Agréer*.

APPAREIL, en maçonnerie, ſignifie la hauteur ou l'épaiſſeur qu'on donne à une pierre, on taille dans une carrierre des pierres de haut & de bas appareil : les premieres ont la hauteur de 24 ou 30 pouces, & les ſecondes de 12 à 15 ; toutes les pierres d'un même lit doivent être d'un même appareil. On dit auſſi qu'un bâtiment eſt d'un bel appareil, lorſqu'il eſt conſtruit avec ſoin. Que les aſſiſes ſont de hauteur égale, & que les joints ſont proprement faits & peu écartés.

APPAREIL, (cuiſine,) ſe dit de tous les ingrédiens qui entrent dans un mets ; l'appareil d'une andouille conſiſte dans les épices, les fines herbes, & la chair dont elle eſt compoſée.

APPAREILLER, (manege;) appareiller un cheval de carroſſe, c'eſt en choiſir un autre, qui lui reſſemble de taille, de poil & d'âge. Il ſignifie dans un *haras*, faire ſaillir à un étalon la jument la plus propre à faire avec lui un beau poulain.

APPAREILLER, chez les *chapeliers*, c'eſt faire le mêlange des poils ou des laines qui doivent entrer dans la compoſition d'un chapeau, ſuivant la qualité qu'on veut lui donner.

APPAREILLER, dans les *manufactures de ſoie*, ſignifie égaliſer, mettre de niveau toutes les parties dont ſont compoſés les corps, les arcades, les amples, &c. V. *ces mots*. Ce ſeroit une grande faute, ſi, parmi toutes ces parties, il y en avoit une qui fût plus haute que l'autre.

APPAREILLEUR en architecture, ſe dit de celui qui préſide à la conſtruction d'un bâtiment; c'eſt lui qui eſt chargé de diriger les tailleurs de pierre, & qui doit exécuter les vues & les deſſeins de l'architecte: il faut pour cela qu'il connoiſſe la coupe, les meſures, l'arrangement & l'aſſortiment des pierres avec la grandeur & la figure dont elles doivent être.

APPARENCE, (terme de manege,) ſe dit d'un cheval dont les bonnes qualités ne répondent point à ſa belle apparence : un cheval de belle apparence peut n'avoir que peu de vigueur, & quelquefois point du tout; c'eſt ce qu'on entend, lorſqu'on dit ; voilà un cheval de belle apparence.

APPARIER, ſe dit de deux ou pluſieurs choſes qui ſont naturellement faites pour aller enſemble. Deux bœufs dont l'un eſt plus fort que l'autre, ne ſont pas bien appariés ſous le joug. Les perdrix ne tarderont point à s'apparier : les pigeons s'apparient pluſieurs fois dans l'année.

APPAROIR, terme de pratique ; faire apparoir, c'eſt montrer, produire une choſe.

APPARTEMENT, l'on nomme ainſi le nombre de chambres néceſſaires pour former un logement que l'on puiſſe habiter commodément ; il doit être principalement compoſé d'un antichambre, ſallon, chambre à coucher, cabinet, & d'une garderobe ; le tout, de plein pied, autant qu'il eſt poſſible, hors de la cuiſine qu'il eſt plus commode d'avoir par bas. Il y a deux choſes dont peu de gens s'inquietent lorſqu'ils louent un appartement, & dont, à la vérité on eſt communément mal pourvu à Paris, ſcavoir, la cave & le grenier, la hauteur des maiſons & le nombre de locataires qu'elles contiennent eſt ſi grand, qu'il eſt difficile que chacun ſoit bien ſervi

sur ces deux articles, qui sont cependant important, sur-tout le dernier, puisqu'il sert à loger la provision du vin & du chauffage, deux marchandises de prix, sur lesquelles un pere de famille œconome doit avoir toujours l'œil.

APPAST ; c'est tout ce dont on se sert pour attirer ou prendre les poissons, les oiseaux, & en général tous les animaux nuisibles ou bons à manger. Les achées sont l'appât le meilleur & le plus commun pour la pêche. V. *Achée*. Nous n'entrerons point ici dans le détail des appâts qu'on a coutume d'employer pour attraper les poissons, & les animaux nuisibles, tels que les loups, les renards ; nous en parlerons aux mots *Poissons*, *Renard*, &c.

APPASTER, en terme de chasse & de pêche, c'est mettre un appât à un hameçon ou à un piége, pour attirer les oiseaux & les poissons qu'on veut prendre : on doit appâter les perdrix pour les prendre au filet.

APPEAU, sifflet d'oiseleur, avec lequel il les attrape, en contrefaisant le son de leur voix : il y a différentes especes de sifflets pour les différentes especes d'oiseaux : l'appeau des perdrix rouges differe de celui des perdix grises. Il y a des appeaux pour les cerfs & les renards ; ce sont des hanches semblables à celles de l'orgue qui produisent différens effets selon les petites boëtes qui les renferment.

APPEAU, se dit aussi d'un oiseau, & signifie la même chose qu'appellant. V. *Appellant*.

APPEL, acte judiciaire par lequel on évoque au juge supérieur une affaire jugée en premiere instance, lorsqu'on se croit lésé.

APPELLANT, celui qui interjette appel d'une sentence rendue à son désavantage.

APPELLANT, (chasse ;) c'est un oiseau qu'on a élevé dans une cage, & dont on se sert à la chasse pour en appeller d'autres, & les faire venir dans les filets. Chaque oiseau qu'on fait crier attire ordinairement ceux de son espece. La rouge gorge fait peu de bruit, & attire presque tous les autres.

APPELLER, (manege,) *appeller un cheval de la langue*, c'est fraper la langue contre le palais, ce qui rend un son qui ressemble à *tac*. On accompage d'abord cet avertissement de quelqu'autre aide pour y accoutumer le cheval. Bientôt après; ce son suffit tout seul pour reveiller son attention pour son exercice.

APPENTIS, ouvrage de charpente, incliné en forme de toit, & couvert de tuilles ou de planches, sous lequel on met des effets ou marchandises à l'abri. V. *Angar*.

APPERT, terme usité en pratique & dans le commerce, pour signifier, *il paroît*, *il est évident*.

APPIETRIR, se dit d'une marchandise dont on est obligé de baisser le prix, soit parce que sa qualité diminue, soit parce que la mode s'en passe.

APPLAIGNER. Voyez *Lainer*.

APPLAIGNEUR. V. *Laineur*.

APPLANER, terme usité dans les manufactures de couvertures en laine, pour exprimer la façon qu'on leur donne avec le chardon à bonnetier pour faire revenir leur poil en dehors.

APPETIT, terme employé par le menu peuple de Paris pour signifier harang sor. Voyez *ce mot*.

APPETIT, se dit aussi, chez les traiteurs, de petites herbes fines dont ils assaisonnent les salades & différens ragoûts. Ces herbes sont le persil, le cerfeuil, la ciboulette, &c.

APPLANIR, terme employé dans un grand nombre d'arts, pour signifier, mettre de niveau, enlever les inégalités

inégalité d'une surface. Il faut *applanir* ce terrein qui est inégal & raboteux pour y faire un jardin.

APPLANISSEUR, dans les manufactures de drap, se dit de l'ouvrier qui donne une seconde préparation aux draps, après leur premiere tonsure.

APPLIQUE, (en orfévrerie,) piéce d'*applique*; c'est tout ce qui s'assemble, soit par charnieres, coulisses, goupilles, vis, écrous, cloux, rivures, &c.

APPLIQUE, se dit aussi d'un ouvrage, dans lequel on applique, on enchasse quelque chose sur une autre; tels sont les ouvrages de rapport, de marqueterie, &c.

APPOINT, terme de banque, signifie le reliquat d'un compte soldé, ou le montant d'un article liquidé & porté net.

APPOINT, signifie encore ce qui dans un payement s'ajoûte pour parfaire le compte, soit especes d'argent si le payement se fait en or, soit monnoie, si l'on paye en argent blanc. Voyez *Passe*.

APPOINTEMENT, terme de palais; c'est un jugement préparatoire par lequel le juge, pour mieux se mettre au fait d'une affaire, enjoint aux deux parties de produire leurs raisons par écrit. Toutes les causes du rolle des grandes audiences de la grand'chambre, qui n'ont pu venir à leur tour, sont appointées de droit, excepté l'appel comme d'abus, les régales, & les requêtes civiles.

APPOINTEMENT, est encore l'arrêt d'expédient que les parties passent à l'amiable entr'elles, par l'avis de leurs conseils. Voyez *Expédient*.

APPOINTEMENS honoraires, que l'on donne à un teneur de livres, un secrétaire, en général à tout commis.

APPOINTER, terme de palais; ordonner qu'une affaire sera jugée par appointement. Voyez *Appointement*.

APPOINTER, donner des appointemens à quelqu'un.

APPOINTER une étoffe, c'est la faufiler avec de la soie ou du fil, pour la maintenir dans ses plis naturels. V. *Empointer*.

APPOINTER, terme de corroyeur, signifie, donner à un cuir la derniere façon pour le mettre en état de prendre le suif.

APPORT, emplacement public destiné à recevoir les marchandises que l'on y apporte pour vendre. V. *Marché*.

L'APPORT de Paris, qu'aujourd'hui l'on nomme par corruption la Porte de Paris, & l'apport Baudoyer étoient anciennement deux places qui servoient à cet usage.

APPRECIATEUR, celui qui a droit d'évaluer une chose, & d'y mettre un prix. V. *Expert*.

APPRECIATION, estimation faite par experts de la valeur d'une chose d'après laquelle le juge prononce.

APPRECIER, fixer le prix, estimer.

APPRENTIF, celui qui sert chez un marchand, ou chez un artisan, dans l'intention de s'instruire & de devenir un jour maître, ou marchand lui-même.

Les apprentifs doivent être obligés par acte passé devant notaire, & enrégistré à la communauté dont ils embrassent la profession: ils ne peuvent quitter leur maître pendant tout le tems de leur apprentissage, qui varie selon les différens corps de métier, & marchandises; ce tems fini, ils sont admis au chef-d'œuvre, & ensuite reçus maîtres par les jurés en charge.

Les apprentifs d'arts & métiers ont cela de différent avec ceux des six corps des marchands de Paris qu'ou-

tre le tems de l'apprentiſſage, ils ſont tenus de ſervir encore quelque tems chez les maîtres, en qualité de compagnons, avant de prétendre à la maîtriſe.

La veuve d'un maître continue l'apprentif de ſon mari, mais n'en ſçauroit commencer un.

Le nombre des apprentifs qu'un maître peut faire à la fois, eſt fixé par les ſtatuts de chaque communauté, mais n'eſt pas uniforme, non plus que la durée de l'apprentiſſage.

APPRENTISSAGE, le tems que les apprentifs ſont tenus de paſſer chez les maîtres pour gagner maîtriſe.

APPREST, terme employé dans un grand nombre d'arts, où il eſt ſuſceptible de différentes ſignifications.

APPREST, dans les manufactures de draps, comprend toutes les opérations qui ſuivent la foule; ainſi quand on dit qu'une piéce de drap a eu tous ſes apprêts, on doit entendre qu'elle a été lainée, tirée au chardon, tondue & preſſée.

APPREST, dans les manufactures de ſoie, ſe dit du luſtre & de la conſiſtance qu'on donne aux étoffes de ſoie; toutes celles qui ſont légeres, ſont apprêtées, principalement les ſatins.

Pour apprêter un ſatin, on a une diſſolution de gomme arabique; l'étoffe eſt placée ſur deux enſubles, de maniere que l'endroit eſt tourné du côté d'un grand braſier placé entre ces deux enſubles. A meſure que l'ouvrier roule d'un côté l'étoffe bien tendue, il y en a un autre qui paſſe ſur la partie de l'envers l'eau gommée avec des éponges humectées pour cette opération. Il faut que la chaleur du braſier ſoit aſſez forte, pour que cette eau ſéche, à meſure que la piéce en eſt humectée, car ſi elle venoit à tranſpirer au travers, l'étoffe en ſeroit tachée.

APPREST, chez les chapeliers, ſe dit des gommes, des colles & autres drogues dont ils ſe ſervent pour donner du corps aux chapeaux; l'apprêt eſt une des dernieres façons qu'ils leur donnent, & une des plus difficiles; l'apprêt n'eſt bien parfait, que lorſqu'il ne paroît point du tout en dehors.

APPREST, chez les vitriers, ce ſont toutes les couleurs particulieres qui entrent dans la peinture ſur le verre blanc. Cette peinture étoit fort d'uſage autrefois, principalement pour les grands vitraux des égliſes. Les couleurs qui la compoſent, ſe fondent & s'incorporent dans le verre ſur lequel elles ſont appliquées. On appelle *appréteur*, l'ouvrier qui les applique.

APPREST, terme de pelleterie, ſe dit de quelques facons que les pelletiers donnent aux peaux qui ſont garnies de leur poil, & dont ils veulent faire des fourrures. Elles conſiſtent à les paſſer en huile, ou à les préparer à l'alun, ſuivant que le poil y tient plus ou moins fortement. Ils paſſent en huile les peaux dont le poil tient beaucoup, & ils préparent à l'alun celles dont le poil s'enleve aiſément; on réitere ces deux opérations juſqu'à ce que les peaux ſoient ſuffiſamment adoucies, & qu'on puiſſe les manier comme une étoffe. Il faut qu'elles ſoient dans cet état pour être employées en fourrures.

APPREST, (cuiſine), comprend tout ce qui ſert à aſſaiſonner les viandes. Voyez *Aſſaiſonnemens*.

APPRESTER, terme de chapelier; c'eſt donner plus de force à un chapeau, & le rendre plus ferme, par le moyen de l'apprêt. V. *Apprêt*.

APPRETER, chez *les fondeurs de caracteres d'imprimerie*, c'eſt polir avec un couteau fait exprès les deux côtés des lettres qui forment le

corps, pour le fixer & l'arrêter suivant les modeles qu'on aura donné à suivre, ou suivant la proportion qui lui est propre ; ce qui se fait à trois ou quatre cent lettres à la fois, qui sont arrangées les unes à côté des autres sur un morceau de bois long, qu'on appelle *composteur* : on les ratisse avec le couteau jusqu'à ce qu'elles soient au dégré d'épaisseur qu'elles doivent avoir.

APPRESTER, chez *les vergettiers*, c'est mettre ensemble les plumes & les soies, de même grosseur, de même grandeur & de même qualité ; c'est encore passer au feu le bois d'une raquette pour le rendre plus pliant : cette précaution est nécessaire pour lui faire prendre la forme qu'il doit avoir.

APPRESTER, (en jardinage,) se dit des arbres fruitiers, lorsqu'ils sont boutonnés. Ainsi on dit, les pommiers, les poiriers *s'apprêtent* nous donner beaucoup de fruit, parce que la séve s'est bien portée jusqu'au haut des branches. *Arbres bien ou mal apprêtés*, *bien ou mal aboutis*, sont deux termes qui signifient la même chose.

APPROCHER, en terme de manege ; c'est avertir un cheval qui ralentit son mouvement, ou qui refuse d'obéir, en lui serrant le flanc plus ou moins fort avec les jambes, les talons ou les éperons.

APPROCHER, terme de monnoyeur ; c'est arrondir les plaques de métal qui doivent être fabriquées en espece, & les rogner tout autour, jusqu'à ce qu'elles approchent du poids qu'elles doivent avoir.

APPROCHER, se dit aussi par les sculpteurs, lorsqu'il employent successivement la pointe, la double pointe, & la gradine, pour avancer un ouvrage déjà dégrossi. Voyez *Gradine*, *Pointe*.

APPROVISIONNEMENT, amas de denrées ou de marchandises destinées, tant pour la consommation, que pour le débit.

APPROVISIONNER une place de guerre, c'est la fournir des choses nécessaire, tant à sa défense, que pour la subsistance des troupes que l'on y met. On dit d'un marchand qui regarnit ses magasins de marchandises qu'il s'approvisionne.

APPUI, ce qui soutient une chose, & l'empêche de tomber.

En architecture, on appelle un mur à hauteur d'appui, quand il est assez bas pour qu'on s'y accoude. On donne encore ce nom à la rempe qui regne le long d'un escalier. Enfin les ouvriers appellent aussi appui le corbeau sortant de la muraille sur lequel pose la poutre d'un plancher.

APPUI, terme de *manege*, qui se dit du sentiment réciproque qu'il y a de la bouche du cheval à la main du cavalier. Ce sentiment se communique de l'un à l'autre par la tension juste & proportionnée des rênes. Il y a autant de points d'appui dans la bouche du cheval, qu'il y a de sortes de mains : ils se réduisent à trois, sçavoir, à l'*appui ferme*, à l'*appui doux*, & à l'*appui léger* ; de même qu'on distingue dans le cavalier, la *main ferme*, la *main douce*, & la *main légere*. On peut dire en général, que le sentiment dans la bouche du cheval doit être perfectioné par la main du cavalier qui doit régler son action & ses mouvemens sur la conformation des parties de la bouche du cheval.

APPUI-MAIN, baguette que les peintres tiennent par le bout avec le petit doigt de la main gauche ; & sur laquelle ils placent celle dont ils travaillent. Cette baguette a ordinairement une petite boule de bois, ou de linge, revêtue de peau au bout qui pose sur le tableau pour ne le pas écorcher.

APPUI-POT, se dit d'un ustensile de cuisine fait de fer en demi-cercle, qui sert à soutenir un pot, ou quelqu'autre vaisseau, de peur qu'on ne les renverse.

APPUREMENT, définition de compte. L'acte d'appurement est un arrêté que l'on met au bas d'un compte vu & alloué, & dans lequel on insere la quittance du payement du reliquat, moyenant quoi les parties sont réciproquement quittes l'une envers l'autre.

APPURER un compte, c'est d'une part en payer le reliquat, & de l'autre le quittancer.

APPURER, *en terme de doreur sur métal*, *appurer l'or moulu*; c'est après que l'or en chaux a été amalgamé au feu avec le mercure, le laver en plusieurs eaux, pour en ôter la crasse & les scories.

APPUYER, (chasse.) *Appuyer* les chiens, c'est suivre toutes leurs opérations, les diriger & les animer de la trompe & de la voix.

APPUYER, (manege.) *Appuyer des deux*, c'est enfoncer les deux éperons dans le flanc du cheval.

Appuyer vertement des deux, c'est donner de toute sa force le coup de deux éperons; *appuyer du poinçon*, c'est faire sentir la pointe du poinçon sur la croupe du cheval de manege, pour le faire sauter. V. *Poinçon*.

APRE, petite monnoie d'argent qui a cours dans les états du grand seigneur: quand elle est de bonne aloi, elle vaut huit deniers de notre monnoie; mais comme les juifs & les bachas des contrées éloignées en répandent quantité de fausses dans le commerce, on ne les reçoit communément que sur le pied de six deniers.

APRON, ou APRE, petit poisson de riviere, qu'on trouve en abondance, sur-tout entre Lyon & Vienne. Il est de couleur rousse & marqué de larges taches noires, qui traversent obliquement le ventre & le dos: il a six nageoires, deux près des ouïes, deux sous le ventre & deux autres sur le dos. L'apron ressemble assez au goujon; cependant sa tête est plus large, elle est terminée en pointe: sa bouche est de moyenne grandeur. Il n'a point de dents. Sa chair est plus dure que celle du goujon.

AQUATIQUE, se dit des animaux & des végétaux qui se plaisent & qui croissent dans l'eau.

AQUEDUC, canal de maçonnerie servant à conduire l'eau d'un lieu à un autre; il y en a de souterreins, & d'autres portés sur des arcades selon que l'inégalité du terrein l'exige pour conserver le niveau de l'eau.

ARABE, nom propre d'un peuple originaire d'Asie entre l'Egypte, la Chaldée, la Syrie & la Palestine. Les Arabes étoient connus autrefois sous le nom de Sarrasins; on ne les appelle plus ainsi. L'opinion la plus reçue, est que nous leur devons les chiffres dont on se sert ordinairement dans les calculs d'arithmétique, cependant M. Huet prétend que ce n'est point d'eux que nous les avons reçus, mais des Grecs, & que ces chiffres arabes ne sont autre chose que les lettres grecques dont les Grecs se servoient pour chiffrer & nombrer.

ARABESQUE, ou MORESQUE; ouvrage de peinture, ou de sculpture, ainsi nommé des Arabes & des Mores, qui employoient ces sortes d'ornemens au défaut de représentations humaines, & d'animaux que leur religion condamnoit. On voit de ces ornemens en peinture à Meudon, à Chantilly, à Trianon, &c.

ARABIQUE, (gomme.) Elle nous vient d'Egypte, d'Arabie & des côtes d'Afrique. Cette gomme découle d'une espece d'acacia, & ne paroît

pas différer de celle qu'on trouve sur nos arbres à noyau. C'est un suc en grumeaux, de la grosseur d'une noix ou d'une aveline, & même plus gros, quelquefois longs, cylindriques, transparens, d'un jaune plus ou moins foncé, ridés à la surface, luisans en dedans comme du verre, sans odeur & sans goût, & donnant à l'eau dans laquelle on la dissout, une viscosité gluante.

La gomme arabique ne se dissout ni dans l'esprit de vin, ni dans les huiles : jettée sur des charbons ardens, elle se gonfle & se réduit en charbon, sans s'y enflammer.

La gomme arabique qui est blanche, ou d'un jaune pâle, transparente, séche & sans ordure, est la plus estimée. Les voyageurs nous apprennent que celle qui nous vient du Senegal, y est apportée par des marchands qui vont la chercher à plus de deux cens lieues dans le pays. Ils ne se nourrissent dans toute la route, que de gomme dont ils choisissent les plus gros morceaux, au milieu desquels ils trouvent une matiere molle qui a un peu le goût de l'abricot.

ARÆOMETRE, ou AREOMETRE; c'est un instrument qui sert à mesurer la densité, ou la pesanteur des fluides. L'aréometre est ordinairement de verre; c'est un globe rond & creux qui se termine en un tube long, cylindrique, petit & divisé en dégrés, selon toute sa longueur. On le ferme hermétiquement, après avoir fait entrer dans le globe autant de vif-argent qu'il en faut pour fixer le tube dans une position verticale, lorsque l'instrument est plongé dans l'eau. On estime la pesanteur d'un fluide, par le plus ou le moins de profondeur à laquelle le globe descend; ensorte que le fluide dans lequel il descend le moins bas, est le plus pesant, & le plus leger est celui où il descend le plus bas.

On trouve dans les Transactions philosophiques, n° 262, la description d'un autre aréometre de l'invention de M. Homberg. Il en est encore parlé dans les Mémoires de l'académie des sciences de l'année 1699.

ARAIGNÉE, genre d'insecte dont on connoît plusieurs especes fort différentes les unes des autres. On distingue dans le corps d'une araignée la tête, la poitrine, le ventre & les pattes. La tête, la poitrine & les pattes forment la partie antérieure du corps, le ventre qui est la partie postérieure, y tient par un filet fort petit; les pattes sont dures comme les parties antérieures du corps, & sont attachées à la poitrine.

Les araignées ont huit jambes terminées par deux ongles crochus, mobiles & garnis de dents, comme une scie. Entre ces oncles est un paquet, en forme d'éponge, rempli d'une liqueur gluante qui leur sert pour se retenir contre les corps polis, sur lesquels les crochets des pattes n'ont point de prise, cette espece de glu tarit avec l'âge. Outre ces huit jambes, elles ont auprès de la tête deux bras dont elles se servent pour manier la proie qu'elles tiennent dans leurs serres.

On distingue six principales especes d'araignées; 1° l'araignée domestique qui fait sa toile sur les murs & dans les coins des appartemens; 2° l'araignée des jardins qui travaille, pour ainsi dire, en l'air, ne trouve que très-difficilement des points d'appui pour faire sa toile; 3° l'araignée des caves qui fait son nid dans les trous des vieux murs; 4° l'araignée vagabonde dont les bras ne sont pas terminés par des crochets, comme ceux des autres araignées, mais par un bouquet de

plume avec lequel elle enveloppe les mouches qu'elle saisit, au défaut de toile & de fils pour les lier: elle va chercher sa proie au loin & la surprend avec beaucoup de ruse & de finesse; 5° l'araignée des champs, appellée le faucheur, dont les jambes sont fort velues & beaucoup plus grandes à proportion que celles des autres arignées; 6° l'araignée enragée. V. *Tarentule.*

M. Homberg a placé le caractere distinctif de six especes d'araignées dons nous venons de parler, dans la différente position de leurs yeux; mais comme elles les ont très-petits, il a ajoûté à ce caractere d'autres marques qu'il a puisées dans une description exacte de chaque espece.

Les araignées domestiques ont huit petits yeux à-peu-près de la même grandeur, placés en ovale sur le front. Elles sont les seules qui quittent chaque année leur peau, même celle des jambes.

Les araignées des jardins n'ont que six yeux; elles en ont quatre grands, placés en quarré au milieu du front, & deux plus petits sur chaque côté de la tête; la plûpart de ces araignées sont de couleur de feuille morte; l'huile de térebenthine les tue dans l'instant; on peut s'en servir pour détruire leur nichée, où il s'en trouve quelquefois une centaine.

Les araignées des caves ne paroissent avoir que six yeux, deux au milieu du front, & deux à chaque côté de la tête; elles sont noires, fort velues & plus fortes que toutes les autres; elles sont les seules qui mordent, lorsqu'on les attaque; elles emportent les guêpes même, que les autres araignées évitent à cause de leur aiguillon.

La quatrieme espece a huit yeux, deux grands au milieu du front, deux plus petits sur la même ligne, deux de la même grandeur sur le derriere de la tête, & deux très-petits entre le front & le derriere de la tête.

Enfin les araignées de campagne ont huit yeux qui sont disposés bien autrement que ceux des autres especes: elles en ont deux noirs, & très-petits, placés au milieu du front; & sur chaque côté du front, on en trouve trois autres plus gros; leur tête & leur poitrine sont applaties, & ont quelque transparence.

On voit autour de l'anus de toutes les araignées, quatre petits mammelons mobiles dans tous les sens. De l'endroit qui est entre ces mammelons, sort comme d'une espece de filiere une liqueur gluante, dont elles forment le fil de leur toile & de leurs nids. Cette filiere est garnie d'un sphincter qui l'ouvre & qui la referre plus ou moins; ainsi le fil peut être plus ou moins gros: lorsque l'araignée est suspendue à son fil, elle peut l'allonger & descendre par son propre poids en ouvrant la filiere; & en la fermant, elle s'arrête à l'instant.

Une araignée ne fait tout au plus que deux ou trois toiles dans sa vie qui est ordinairement de trois ou quatre ans, parce que la matiere glutineuse s'épuise; & si elle vient à manquer de toile pour arrêter sa proie, elle meurt de faim; les araignées vivent d'insectes, & elles sont en général si voraces, que les plus fortes mangent les plus foibles; elles sont friandes, sur-tout de la substance molle & tendre qui remplit les plumes des jeunes oiseaux: les jeunes araignées qui ne font que d'abandonner leurs coques, la préferent à toute autre nourriture.

Nous ne sommes entrés dans tous ces détails sur les araignées, que par rapport aux expériences que M. Bon, premier président de la chambre des comptes de Montpellier, fit en 1710 pour rendre utiles les araignées qu'on

n'avoit regardées jusqu'alors que comme très-nuisibles : il parvint à en tirer une soie dont on fit différens ouvrages, comme des bas & des mitaines, aussi forts & presqu'aussi beaux, que ceux qu'on fait avec la soie ordinaire. On trouvera un ample détail de tout ce qui a été dit, pour & contre ces premiers essais, dans les Mémoires de l'académie des sciences de la même année où ils ont été faits.

ARAIGNÉE, (chasse,) sorte de filet qui sert à prendre les merles & les grives : on le tend le long des haies ; il est maillé en losanges larges chacune d'un pouce, d'un fil délié & retors en deux : on lui donne sept à huit pieds de large sur cinq à six de haut.

ARAIGNÉE, se dit aussi d'une autre espece de filet qu'on dresse le long des bois & des buissons pour prendre les oiseaux de proie : il doit avoir ses mailles de deux à trois pouces, & la hauteur proportionnée à l'arbre où on le tend : on a un oiseau de proie privé qu'on place en de-çà près de terre, pour servir d'appellant.

ARAINS, taffetas rayés & à carreaux qui viennent des Indes. V. *Armoisins*.

ARANTELLES, terme de vénerie ; ce sont des filandres qui se trouvent au pied du cerf, & qu'on a nommées *arantelles*, à cause de la ressemblance qu'elles ont avec les fils de la toile de l'araignée.

ARATE, poids de Portugal, en usage au Brésil, & dans Goa. Les Espagnols disent arobe. Ce poids n'est pas le même chez ces deux nations. L'arobe portugaise est de 7 livres plus forte que l'autre, & vaut vingt-neuf livres, poids de Paris. Voyez *Arobe*.

ARBALESTRES, ficelles servant à monter le métier des ferandiniers faiseurs de gaze de soie. V. *Gaze*.

ARBALESTRIERS, piéces de bois qui servent dans la charpente d'un bâtiment, & y font l'office d'arc-boutans.

ARBITRAGE, pouvoir que deux particuliers qui sont en contestation, donnent à un ou plusieurs tiers, de les juger. Il en doit être rédigé un acte par écrit, contenant une peine pécuniaire contre celui qui appellera de ce jugement, autrement l'arbitrage n'est pas reputé obligatoire. La sentence tendue par les arbitres, s'appelle jugement arbitral.

ARBITRAGE, est, en terme de change, une regle de proportion par laquelle on compare ensemble différens changes, pour sçavoir sur quelle place l'on peut tirer & remettre le plus avantageusement.

ARBITRATEUR, celui que les parties choisissent, quand les arbitres sont partagés, pour les mettre d'accord.

ARBITRE, juge momentané, nommé d'office par le magistrat, ou par les parties elles-mêmes pour décider une affaire, & dont le pouvoir & les fonctions cessent au tems qui lui est limité.

Les arbitres peuvent se nommer un sur-arbitre sans le consentement des parties.

ARBORISÉE, se dit d'une pierre sur laquelle sont représentés des buissons, des mousses, des branches d'arbres, des feuillages, des plantes ; il y a des agathes si bien arborisées, qu'elles imitent parfaitement les plantes & les arbres.

ARBOUSE, fruit de l'arbousier : il est rond & gros comme une petite prune, verd au commencement, jaune dans la suite, & enfin rouge. Il ressemble à la fraise dans sa maturité, mais il est fort âpre au goût : il est divisé en cinq loges remplies de petites semences. Ce fruit est une année entiere à mû-

rir ; & il demeure sur l'arbre, jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venue.

ARBOUSIER, petit arbre dont les feuilles sont arrondies, crénelées sur leurs bords, & assez semblables à celles du laurier, mais d'un verd plus gai ; ses fleurs sont d'une seule piéce, en forme de cloche ou de grelot ; elles sont blanches, ramassées en forme de grappe pendante, & portées sur une seule queue ; le pistile qui s'emboite avec la fleur par sa partie postérieure, donne dans la suite le fruit dont nous avons parlé ci-dessus.

L'arbousier est verd toute l'année, & fleurit en Juillet & en Août ; on le multiplie de graine qu'il faut semer en Mars. Elle demande une terre qui ne soit pas trop forte : vers la fin du même mois, l'arbrisseau commence à se montrer, c'est alors qu'il faut l'arroser plus ou moins souvent, suivant la saison, & le nettoyer des mauvaises herbes. L'hiver suivant, il faut le couvrir de paillassons, pour le mettre à l'abri du froid qu'il craint beaucoup, & le transplanter dans des pots, dès que le mois d'Avril est venu ; l'année d'après, on l'en retire dans le même tems pour le mettre en pleine terre : on choisit cette saison, pour lui donner le tems de bien prendre racine avant l'hiver ; il en résiste mieux au froid.

Le bois de l'arbousier est blanc & très-bon pour les tourneurs, on en fait aussi d'excellent charbon. Les grives & les merles sont très-friand de son fruit ; on le mange en Irlande, sans doute que la culture lui ôte le goût âpre qu'il conserve dans nos climats.

ARBRE, (agriculture;) on donne le nom d'arbre aux végéraux de la plus grande espece ; on les distingue des plantes proprement dites par la dureté de leur tige, qu'on appelle tronc. On divise les arbres, suivant leurs grandeurs, en arbres ; tels sont ceux de nos forêts ; en arbrisseaux, comme sont ceux dont on orne les jardins ; & en arbustes, qui n'excédant guere les plantes par leur hauteur, n'en different que par la dureté de leurs parties ; tels sont le genêt, le romarin, &c. Les arbres se subdivisent suivant l'emploi auquel nous les destinons, en arbres de forêts & en arbres à fruits. Les arbres des forêts fournissent le bois qui sert à construire nos demeures, les vaisseaux sur lesquels nous traversons les mers, les machines que nous employons dans nos arts : ils nous fournissent encore l'aliment le plus ordinaire du feu qui sert à nous chauffer, à préparer nos alimens ou pour les usages des arts. Les arbres destinés plus particuliérement à nous fournir le bois que nous employons dans nos bâtimens ou pour nos machines, s'appellent arbres de haute futaie, parce qu'on leur laisse prendre tout leur accroissement : ceux qu'on réserve pour le chauffage se nomment taillis, parce qu'on les coupe, avant qu'ils aient acquis toute leur hauteur, afin qu'ils repoussent de leur tige & qu'ils fournissent de nouveaux bois ; les arbres fruitiers prennent aussi différens noms, suivant la forme qu'on leur fait prendre en les taillant, soit pour leur faire porter une plus grande quantité de fruit, soit pour en rendre la vue plus agréable ; on appelle arbres de plein vent ceux qu'on laisse croître sans les tailler, buissons ceux qu'on tient à une certaine hauteur & qu'on creuse en dedans & taille en dehors, pour leur donner une forme ronde : les espaliers sont attachés contre les murs ; & leurs branches sont appliquées sur un même plan : le contre-espalier est plus bas que l'espalier, & a ses branches étendues comme lui dans un même plan ; il n'en differe qu'en ce qu'il

n'eſt pas appuyé contre un mur.

On ſent bien que chaque eſpece de ces arbres demande une culture différente ; nous nous contenterons de rapporter ce que ces cultures ont de plus général & de commun, renvoyant aux articles particuliers ce qui les diſtingue les uns des autres.

Les arbres qu'on deſtine à former une forêt, ou un bois ſe ſement ſur le lieu même, après avoir ſuffiſamment préparé le terrein : ceux qu'on deſtine aux jardins d'ornement pour les allées ou avenues, & pour les vergers, ſe ſement d'abord en pépiniere. Voyez *Pépiniere* ; & lorſqu'ils y ont acquis une hauteur ſuffiſante, on les arrache pour les replanter où l'on a réſolu de les laiſſer : on préfere pour ces tranſplantations les arbres les plus droits, ceux qui ont l'écorce la moins raboteuſe & les jets de l'année les plus vigoureux ; à l'égard de la hauteur à laquelle on les choiſit, elle varie ſelon l'eſpece d'arbre & l'uſage auquel on les deſtine ; ceux qui doivent border des allées, des avenues ou des grands chemins qu'on appelle auſſi arbres de tige, doivent avoir au moins cinq ou ſix pieds de haut, cinq ou ſix pouces de groſſeur par le bas, & trois ou quatre par le haut.

Arbre, *dans les arts méchaniques ;* c'eſt en général la partie principale d'une machine qui ſert de ſoutien à tout le reſte. C'eſt auſſi le fuſeau, ou l'axe ſur lequel une machine tourne. Il y a autant d'*arbres* différens de nom, qu'il y a de machines différentes où cette piéce ſe rencontre ; mais elle a preſque par-tout la même fonction. Nous nous contenterons d'en donner quelques exemples.

Arbre, *en charpenterie*, ſe dit de la partie la plus forte des machines qui ſervent à élever les pierres & les groſſes piéces de bois : ainſi on dit l'*arbre* d'une grue, d'un gruau. Voyez *Grue*, *Gruau*.

Arbre, *chez les cardeurs* ; c'eſt la partie du rouet, à laquelle eſt ſuſpendue la roue par le moyen d'une cheville de fer qui entre dans un trou aſſez large, pour qu'elle puiſſe tourner aiſément. Voyez *Rouet*.

Arbre, *dans les papeteries*, n'eſt autre choſe qu'un long cylindre de bois ſervant d'axe à la roue du moulin ; ce cylindre eſt garni d'eſpace en eſpace de morceaux de bois plats, qui en tournant élevent l'extrêmité des pilons ou maillets, & les laiſſent enſuite retomber.

Arbre, *en terme de tourneur*, eſt un mandrin compoſé de pluſieurs piéces de cuivre, de fer & de bois. On s'en ſert, ſoit pour tourner en l'air, ſoit pour faire des vis aux ouvrages de tour, ſoit pour tourner en ovale, ou en d'autres figures irrégulieres.

Arbre de preſſoir ; c'eſt un gros tronc d'arbre équarri qui eſt plus long que la mai du preſſoir & qui déborde par les deux bouts. Il ne peut s'écarter ni à droit ni à gauche, parce qu'il eſt engagé de chaque côté entre deux jambages qui l'aſſujettiſſent. Il eſt percé dans ſon milieu d'un trou où eſt reçue une vis qui le hauſſe & le baiſſe par le moyen d'un écrou. Le marc du raiſin étant arrangé en maſſe quarrée au milieu de la mai, on le couvre de planches épaiſſes qui le débordent, & qui ſont ſoutenues par deux ou trois bâtons de la groſſeur du bras, placés ſur le marc. On charge enſuite ces planches de ſolives équarries, miſes en quarré les unes ſur les autres. Alors, à l'aide d'une roue au milieu de laquelle eſt l'écrou, on abbaiſſe l'*arbre* qui preſſe le raiſin ſur la mai & exprime tout le jus qu'il contient.

Il y a une autre eſpece d'*arbre* de preſſoir, équarri en poutre, qui

par ſon gros bout porte ſur la mai du preſſoir, & qui de chaque côté de la mai eſt aſſujetti entre deux montans : il eſt garni à l'autre bout d'un écrou ; & par le moyen de la vis, il ſe hauſſe & ſe baiſſe.

Arbre retenu, ſignifie, *en terme des eaux & forêts*, un arbre marqué du marteau du roi & de celui du grand-maître, pour être conſervé dans les ventes, lors de l'exploitation, par les marchands adjudicataires.

Arbriſſeau, ſe dit de toute plante ligneuſe du tronc de laquelle s'élevent pluſieurs tiges branchues qui forment naturellement un buiſſon. Outre cela, ces plantes produiſent très-ſouvent de la même racine pluſieurs pieds conſidérables ; tels ſont le *troëne*, le *filaria*. Les arbriſſeaux tiennent une eſpece de milieu entre les herbes & les arbres ; mais il paroît difficile de déterminer préciſément la différence qu'il y a entre un arbre & un arbriſſeau : car eſt-il poſſible d'en aſſigner une entre le plus petit des arbres & le plus grand des arbriſſeaux ? Quoi qu'il en ſoit, il eſt certain qu'un arbriſſeau eſt ordinairement moins élevé qu'un arbre : on peut en général eſtimer ſa hauteur depuis ſix juſqu'à dix ou douze pieds. Tels ſont le grenadier, l'aubépin.

Les arbres & les arbriſſeaux pouſſent en automne des boutons dans les aiſſelles des feuilles ; ces boutons ſe développent dans le printems, & s'épanouiſſent en feuilles & en fleurs. Cette différence jointe à la grandeur fait diſtinguer aiſément les arbriſſeaux des ſous-arbriſſeaux.

Sous-Arbriſſeau. Voyez *Arbuſte*.

ARBROT, *terme d'oiſeleur ;* on dit, prendre les oiſeaux à *l'arbrot* ; c'eſt un petit arbre garni de gluaux. Voyez *Gluaux*.

ARBUSTE, ou SOUS-ARBRISSEAU, petite plante ligneuſe du tronc de laquelle partent pluſieurs branches très-menues, qui forment un petit buiſſon. Les *arbuſtes* ſont moins élevés que les arbriſſeaux ; ils ne pouſſent point en automne des boutons. On peut ranger dans cette claſſe toutes les plantes ligneuſes que l'on voit ſous ſa main, lorſqu'on eſt débout ; de ce nombre ſont les groſeilliers, les bruieres.

ARC, mot générique, qui convient à tout ce qui a la figure d'un demi-cercle.

ARC, arme compoſée d'un long morceau de bois ployant, ou de toute autre matiere élaſtique, dont les deux bouts ſont forcés de ſe rapprocher, par une corde tendue de l'un à l'autre. On appuie deſſus l'extrêmité d'une flêche, ou bâton ferré par le bout ; & après avoir tiré la corde à ſoi, on la lâche, & ſa roideur entraîne le trait, & le chaſſe en ligne droite vers l'objet où on l'a dirigé.

ARCADE ; ce nom convient à toute eſpece de plancher voûté, & qui, au lieu de tomber quarrément ſur les murs d'appui, s'y rejoint en faiſant l'arc ; on dit les arcades d'une nef d'égliſe, d'un aqueduc, &c.

ARC-BOUTANT, appui, ſoit de maçonnerie, ſoit de charpente, ou en général, de toute matiere ſolide, ayant la forme d'un quart de cercle, & ſervant à étayer ce que l'on veut maintenir d'aplomb.

ARCEAU, petite arcade. Les embraſures de fenêtres ſe font aujourd'hui en arceaux, c'eſt-à-dire qu'on les ceintre par en haut.

ARC-EN-CIEL ; météore en forme d'arc de différentes couleurs, qui paroît dans une nuée pluvieuſe : il eſt toujours placé dans la partie du ciel qui eſt oppoſée au ſoleil ; & il ne paroît que devant ou après la pluie. Les phyſiciens prétendent que l'arc-en-ciel n'eſt que l'effet de la réfraction des rayons du ſoleil, qui

ſe fait au travers des gouttes ſphériques d'eau dont l'air eſt alors rempli.

On diſtingue ſept eſpeces de couleurs dans l'arc-en-ciel, le violet, l'indigo, le bleu, le verd, le jaune, l'orangé, & le rouge; & lorſqu'il paroît un double ou triple arc-en-ciel à la fois, ces couleurs ſont placées dans l'arc-en-ciel principal, qui eſt celui du milieu dans l'ordre où nous venons de les nommer; & elles ſont renverſées dans les deux autres.

ARCEAUX, ornemens de ſculpture, en forme de tréfles.

ARCHE, l'eſpace qui eſt entre les deux piles d'un pont. Celle du milieu s'appelle la maîtreſſe arche, elle eſt plus large, pour le paſſage des gros bateaux.

ARCHAL, fil d'archal; fil de laiton paſſé par la filiere. Voyez *Filiere*. Il ſe dit auſſi du fil de fer dont on fait des treilis de fenêtres & des tabletes à livres, des cordes de claveſſin & bien d'autres ouvrages, &c.

ARCHELET, petit archet dont ſe ſervent les orfévres, horlogers, & ferruriers pour les ouvrages légers. Voyez *Archet*.

ARCHELET, branche de ſaule pliée en rond, qui ſe met à l'ouverture du verveux pour le tenir ouvert, ou, comme diſent les pêcheurs pour l'avaler. V. *Verveux*. C'eſt auſſi cette traverſe de bois faite en croix, où l'on attache les quatre coins de l'échiquier, autre filet propre à la blanchaille. Voyez *Echiquier*.

ARCHET, petit arc de fer ou d'acier dont les deux extrêmités ſont approchées par le moyen d'une corde à boyau. Cet inſtrument ſert en général à tous ceux qui ſont dans le cas de tourner des piéces délicates, ou de les forer. On fait faire à la corde un tour ſur la piéce qu'on veut travailler, & en faiſant aller & venir l'archet de bas en haut, on le fait tourner ſur ſon pivot. Cette machine produit le même effet que la grande perche de bois attachée au plancher que les tourneurs en bois font marcher avec le pied, & qu'ils nomment pareillement archet. On dit auſſi arçon. Voyez. *Arçon*.

ARCHET, eſt encore un fil de fer plié en arc, & attaché au-deſſous des moules dans leſquelles ſe fondent les caracteres d'imprimerie. Voyez *Fondeur*.

ARCHITECTE, celui qui poſſede l'art de bâtir, qui donne le plan d'un édifice, & le fait exécuter ſous ſes yeux par les maçons, & autres ouvriers.

Les architectes ont le titre d'experts-jurés. Ce ſont ceux qui en conſéquence de cette qualité, ont droit de faire les viſites des bâtimens, ordonnées par le juge, de dreſſer des procès-verbaux de leur qualité & grandeur, & d'en faire leur raport en juſtice, où ils ſont crus ſur leurs témoignages. Ce ſont eux encore qui réglent les mémoires d'ouvriers concernant la bâtiſſe.

ARCHITRAVE, la partie de la colonne qui eſt entre la friſe & le chapiteau. On l'appelle auſſi ſabliere ou maîtreſſe poutre.

ARCHIVES, lieu ou l'on met en dépôt tous les titres & papiers importans d'une famille.

C'eſt la chambre des comptes qui eſt dépoſitaire des archives du royaume.

ARCHURES, piéces de ménuiſerie, qui ſervent à envelopper les meules de moulin, & qui ſe démontent quand il les faut rebattre.

ARÇON, *en terme de ſellier*, ſe dit d'un eſpece d'arc compoſé de deux pieds de bois, qui ſervent à ſoutenir une ſelle de cheval, & à lui donner ſa forme, il y a un

arçon de devant, & un arçon de derriere.

On distingue quatre parties principales dans l'arçon, sçavoir le pommeau, le garrot, les mammelles, & les pointes. Le pommeau est une petite poignée de cuivre élevée au-devant de la selle. Le garrot est la petite arcade qui est un peu élevée au-dessus du garrot du chevalet; les mammelles sont l'endroit où aboutit le garrot, & les pointes sont placées au bas de l'arçon : l'arçon de devant est moins ouvert que celui de derriere qui porte sur le trousséquin. Voyez *Trousséquin*.

Les arçons doivent être bien nervés, c'est-à-dire, couverts de nerfs de bœuf battus, réduits en filasse, & collés ensuite tout autour des arçons pour les rendre plus forts; on les bande ensuite avec des bandes de fer qui les tiennent en état. Il y a des arçons mobiles pour les selles à tous chevaux qui changent l'ouverture de la selle.

Arçons à corps; c'étoient des arçons qu'on faisoit autrefois pour les gendarmes : le trousséquin leur alloit jusqu'au milieu du corps.

ARÇONS, *chez les chapeliers*, se dit d'un outil dont ils se servent pour diviser le poil ou la laine dont les chapeaux doivent être fabriqués. Cet outil est fait en archet de violon, & n'a qu'une seule corde à boyau attachée au moyen d'un nœud coulant, à l'extrêmité d'un bâton cylindrique de 7 à 8 pieds de longueur, qu'on appelle *perche*.

ARÇONNER; c'est se servir de l'arçon pour mettre le poil ou la laine en état d'être employés. Les chapeliers ont pour cette opération deux tretaux sur lesquels est posée une claie d'osier, qui en a deux autres à ses extrêmités courbées en dedans, & qu'on appelle *dossiers*. Elles servent à retenir les matieres qu'on arçonne sur la premiere. Ces matieres sont aussi retenues du côté de l'ouvrier par deux piéces de peau qui ferment l'intervalle que la claie & les dossiers laissent entr'eux, & du côté opposé, par un mur contre lequel la claie est appliquée.

ARÇONNEUR, nom de l'ouvrier qui arçonne, & qui, par le moyen de l'arçon qu'il conduit, fait voler sur la claie la laine ou le poil qui ont été bien cardés auparavant, pour être employés à la chapellerie.

ARDASSES, nom que l'on donne au rebut des soies de Perse. Voyez *Soies*.

ARDASSINES, très-belles soies de Perse, mais qui malheureusement ne peuvent se dévider à l'eau chaude, ce qui fait qu'on les emploie rarement dans les manufactures de Lyon. On le nomme aussi Ablaques.

ARDENT, miroir. V. *Miroir ardent*.

ARDENT, se dit aussi d'un certain météore ou feu follet, formé par des exhalaisons qui s'élevent des lieux marécageux, & s'enflamment dans l'air : il ressemble à une lampe allumée.

ARDENT, en terme de chymie, doit s'entendre d'une liqueur très-subtile qu'on retire de tous les végétaux qui ont subi le mouvement de la fermentation spiritueuse; si on distille cette liqueur, on en retire un esprit ardent; le vin, la biere, donnent de ces esprits qui prennent feu très-promptement, dès qu'on les approche d'un corps enflammé.

ARDENT, (manege,) se dit d'un cheval dont le poil tire sur la couleur de feu; ce cheval est poil ardent.

ARDEUR, en terme de manege: on dit *cheval d'ardeur*, ou qui a de l'ardeur, pour dire que c'est un cheval qui fatigue le cavalier par sa grande vivacité; plus il est retenu, plus il a envie d'avancer.

ARDILLON, petite pointe de fer

ou d'un autre métal placée au milieu d'une boucle, qui sert à arrêter les sangles & les courroies qu'on passe dedans.

ARDOISE, matiere fossile qui se divise en lames minces, plates & unies, dont on se sert pour couvrir les maisons. Les anciens n'ont point connu cette espece de couverture, l'ardoise servoit seulement de leur tems de moilon pour construire des murs; on l'emploie encore à cet usage dans les pays où il s'en trouve des carrieres.

La couleur de l'ardoise varie: il y en a de bleue, de grise, & de rousse. Elle est tendre au sortir de la terre, mais, exposée à l'air, elle acquiert beaucoup de dureté. Plus on creuse profondément dans les carrieres d'où on la tire, plus on la trouve dure & séche; elle y est disposée par bancs, dans lesquels on remarque une infinité de fentes fort près les unes des autres: les lames qu'elles forment ont très-peu d'épaisseur; c'est par ces fentes qu'on les divise, pour servir de couverture aux bâtimens.

Les acides n'attaquent point l'ardoise, & elle ne fait point d'effervescence avec eux; aussi doit-on la regarder comme une terre qui approche de la nature de l'argille.

De toutes les *ardoises*, la quarrée est la plus belle, & la plus estimée; elle porte environ huit pouces de large sur onze pouces de long. Cette grandeur est toujours déterminée, sans que les ouvriers prennent aucune précaution. Ils ont une si grande habitude à donner à l'*ardoise* de chaque espece, les dimensions qui lui conviennent, qu'ils s'en acquittent exactement, sans la moindre attention.

On divise les ardoises en quatre échantillons, qui sont, la grande quarrée forte, la grande quarrée fine, la petite fine, & la quarrette. Le premier échantillon couvre par millier cinq toises d'ouvrage; le second, cinq toises & demie; le troisieme, trois toises; & le quatrieme, deux toises & demie. Le prix de l'ardoise pour une toise quarrée est de 9 livres, le couvreur fournissant tout.

Il se fait un grand commerce d'ardoise dans la province d'Anjou: la plus belle se tire des carrieres de Trelaye & des Ayraux, paroisses situées à une lieue d'Angers. Celle qu'on tire de la côte de Gênes est très-dure, & mérite par-là la préférence pour en faire des tables & du carreau; l'ardoise de Mezieres est la plus tendre de toutes.

ARDOISIERE, se dit des carrieres qui fournissent l'ardoise.

ARENE, amas de petites portions de pierres, formé du débris des matieres vitrescibles. L'arene, le gravier & le sable sont de la même substance, & ne different que par la grosseur des grains. Voyez *Sable*.

ARENÉ, terme d'architecture, se dit d'un bâtiment, qui n'étant pas construit sur un fond solide, s'est affaissé.

ARESTE, doit s'entendre dans l'*histoire naturelle*, de toutes les parties dures & piquantes qui se trouvent dans les poissons, & qui servent comme de charpente pour soutenir leur chair.

ARESTE, *terme de chapelier*; c'est l'extrémité par où l'on arrondit un chapeau, & où l'on coud, ce qu'on appelle un *bord de chapeau*. L'*areste* d'un chapeau doit être parfaitement ronde.

ARESTE, chez les *diamantaires*, se dit proprement des angles de toutes les faces qu'un diamant peut recevoir.

ARESTE, ou *Arrêtes*, ou *Queue de rat*, termes *de manege*; ce sont des croûtes dures & écailleuses qui

viennent aux jambes des chevaux, qui rongent le poil, & que l'on trouve quelquefois le long du tendon.

Les arêtes sont de deux especes; il y en a de crustacées, & de coulantes. Les premieres sont sans écoulement de matiere, les secondes se distinguent par des croûtes humides d'où découle une sérosité roussâtre, dont l'âcreté ronge très-souvent les tégumens; on doit les mettre au nombre des maladies cutanées, qui attaquent les chevaux, & qui ont toute leur source dans une lymphe salée, plus ou moins âcre, & plus ou moins visqueuse.

Si les arêtes sont séches, le meilleur remede est de les emporter avec le feu, & d'appliquer dessus l'emmiellure blanche. V. *Emmiellure*. Lorsque l'escarre est tombée, on dessèche la plaie avec les poudres dessicatives.

Si les arêtes sont coulantes, sans enflure, on les guérit avec l'onguent verd, décrit pour la gale. V. *Onguent verd*. Mais on peut dire en général que cette maladie & toutes celles qui viennent à la peau du cheval, demandent, lorsqu'elles sont portées à un certain point, un traitement intérieur. Voyez *Dartres*, *Gale*, *&c.*

Les arêtes sont un vilain mal, en ce qu'il dépouille la partie de poil; mais il ne porte aucun préjudice notable au cheval.

ARESTIER, la piece de bois qui forme l'arête au haut de la couverture d'un bâtiment, & qui termine le comble.

ARGENT; c'est le métal, après l'or, le plus parfait, le plus ductile, le plus fixe au feu, & le plus pesant: son poids est à celui de l'or, comme cinq à neuf; minéralité avec le soufre, il conserve l'éclat métallique: il est très-mol, lorsqu'il est pur; il est le seul de tous les métaux, qui dans la vitrification, colore le verd en jaune.

L'argent se trouve dans les entrailles de la terre: on lui donne le nom d'argent vierge, lorsqu'il s'y rencontre pur. Il est quelquefois logé dans des pierreries: on en trouve dans le quartz ramifié, comme une feuille, dont les chenilles auroient rongé le parenchyme; d'autres fois, il est en filets soyeux différemment figurés. Le quartz n'est pas la seule pierre qui contienne de l'argent, il y en a souvent dans les silex, le spath, le grès, &c.

L'argent est quelquefois minéralisé avec le soufre ou avec l'arsenic, ou même avec tous les deux; lorsqu'il est minéralisé avec le soufre, il ne perd pas l'aspect métallique, comme je l'ai dit ci-dessus, & il se laisse couper comme du plomb: uni avec l'arsenic, il fait les mines d'argent rouge.

Pour séparer l'argent de sa mine, on le met dans un fourneau de réverbere, pour en dissiper le soufre & l'arsenic: on fond ensuite la mine dans un fourneau à manche, & on transporte le métal dans un bain de plomb pour le coupeller; c'est par cette opération qu'on en sépare les differens métaux avec lesquels il peut être mêlé. Voyez *Coupelle*. Il n'y a que l'or qui résiste à la coupelle; ainsi lorsque l'argent en contient, on l'en retire par une autre opération qu'on appelle *Départ*. Voyez *Départ*.

Il y a des mines d'argent dans les quatre parties du monde: l'Europe n'en manque pas, & la France n'en est point tout-à-fait privée, quoiqu'il y ait des pays plus riches à cet égard qu'elle ne l'est; mais les mines d'argent les plus abondantes sont en Amérique, sur-tout dans le Potosi qui est une des provinces du Pérou. Comme le bois y est extrêmement rare, on emploie le mercu-

re pour séparer l'argent du cuivre & des autres métaux qui lui sont unis; ce travail est fondé sur le raport que le mercure a avec l'argent, & sur l'impossibilité qu'il y a de l'unir avec les autres métaux qui sont sulfureux. Cette méthode est dûe à *Alonzo Barba*, curé du Potosi, qui a donné un excellent ouvrage à ce sujet. Mais si l'argent est minéralisé avec le soufre, on est obligé de calciner la mine. Dans cette calcination, le soufre se dissipe; & tous les métaux qui peuvent être unis à l'argent, deviennent incapables de s'unir au mercure. On met la mine calcinée dans un grand chauderon conique, fait de cuivre rouge: on ajoûte six parties du mercure sur une d'argent; on verse par-dessus de l'eau bouillante pour faire prendre le mercure, & on agite le tout avec une machine faite exprès. Lorsque l'argent a été ainsi uni au mercure, on le distille dans de grandes retortes; le mercure s'évapore, & l'argent reste au fond, sous le forme d'un pain.

Lorsque l'argent a été purifié, autant qu'il est possible, de toutes les matieres qu'il contenoit, on dit qu'il est de douze deniers de fin. Pour entendre ce langage, il faut sçavoir que les essayeurs suppose nt qu'une masse d'argent quelconque est divisée en douze parties, & que de ces douze parties, il n'y en a point une qui ne soit d'argent fin; si une de ces parties est d'un autre métal, on dit alors que cet argent n'est que de 11 deniers. On divise chaque denier en 24 grains, pour exprimer les plus petites fractions des alliages.

L'argent parfaitement pur est trop mol pour la plûpart des ouvrages d'orfévrerie; c'est pour le rendre plus dur, qu'on est obligé d'y ajoûter un peu d'alliage. Il entre dans l'argent en vaisselle une partie de cuivre sur vingt-quatre parties d'argent.

Argent blanc, se dit de toute monnoie fabriquée de ce métal.

Argent trait; c'est celui qu'on a réduit à n'avoir que l'épaisseur d'un cheveu, en le faisant passer successivement par les trous d'une filiere. C'est avec *l'argent trait*, qu'on fait *l'argent en lame*; on applatit *l'argent trait* entre deux rouleaux, & on le dispose à être appliqué sur la soie, par le moyen du moulin, ou à être employé tout plat dans les ornemens qu'on fait à plusieurs ouvrages brodés ou brochés.

Argent en feuille; c'est celui qui sert aux usages des argenteurs & des doreurs, & que les batteurs d'or ont réduit en feuille très-minces.

Argent fin fumé, se dit de *l'argent* ou *trait* ou en *lame* ou *filé* ou *battu*, qu'on a exposé à la fumée pour lui donner la couleur de l'or, & le vendre pour argent fin doré. C'est une fraude défendue, sous peine de confiscation entiere, & deux mille livres d'amende.

Argent faux; c'est tout ce qui est fait de cuivre rouge, & recouvert à plusieurs fois par le feu de feuilles d'argent.

Argent vif. Voyez *Mercure.*

ARGENTER; c'est appliquer & fixer des feuilles d'argent sur des ouvrages, pour les faire paroître en tout ou en partie, comme s'ils étoient d'argent. Cette opération se fait sur les métaux, tels que le fer, le cuivre, & sur les bois, la pierre, l'écaille, sur la toile & sur le papier. On fait usage du feu pour argenter les métaux, au lieu qu'il n'en faut point pour argenter les autres matieres; on se sert seulement d'une espece de colle qui prend sur les feuilles d'argent & sur les piéces qu'on veut argenter.

L'argenture sur une piéce de cuivre ou de fer, exige plusieurs prépa-

rations, avant qu'on puisse appliquer & fixer les feuilles d'argent. Ces préparations consistent à *émorfiler* la piéce, à la recuire, à la *poncer*, à la hacher & à la bleuir. Voyez *tous ces mots*. La piéce étant échauffée par la derniere opération qu'on lui a fait subir, on la charge à plusieurs reprises de feuilles d'argent, qu'on applique, en les pressant fortement avec le brunissoir; cet instrument est de différentes formes & grandeurs, pour servir aux différentes parties des ouvrages. Voyez *Brunissoir*.

L'argenture sur bois, sur toile, se fait de la même maniere que leur dorure. Voyez *Dorure*.

ARGENTERIE, se dit de la vaisselle & des autres ustensiles d'argent.

ARGILLE, espece de terre qui differe des autres terres par des propriétés qui lui sont particulieres. Les terres argilleuses sont tenaces, douces, molles, onctueuses au toucher. Elles s'attachent facilement à la langue, & se divisent promptement dans l'eau en parties très-fines.

L'argille n'est point soluble dans les acides; elle s'unit aux huiles, & devient par-là propre à plusieurs arts: on l'emploie pour dégraisser le sucre, & pour enlever les taches des habits.

Toute argille se durcit au feu; & c'est sur cette dureté qu'elle prend, qu'est fondé l'art de la poterie: on en fait des vases de toute espece, des tuiles, des briques, des carreaux & des modeles de sculpture. On peut lui donner toutes sortes de formes, lorsqu'elle est molle, & elle les conserve, après avoir été durcie au feu. Dans cet état, elle donne des étincelles, si on la bat avec le briquet.

Il y auroit une infinité d'especes d'*argille*, si on vouloit les distinguer par les couleurs; il y a des argilles blanches, jaunes, bleues, rousses, grises, noires: la différence de ces couleurs ne vient que du mêlange du fer & d'autres matieres que les argilles contiennent. Celle des environs de Paris est bleue, c'est le fer qui lui donne cette couleur; on peut l'en séparer, & elle devient blanche.

La terre argilleuse se trouve partout, & même en assez grande abondance: il est rare qu'elle soit pure & sans mêlange d'aucune autre espece de terre. M. Hougttons ayant retiré du sable de l'argille, en conclud que si on examinoit la quantité qui doit être mêlée à l'argille pour la rendre la plus propre qu'il soit possible à produire les différentes especes de végétaux, on pourroit parvenir par des mêlanges semblables à rendre les autres terres propres à donner les mêmes productions. Il est certain que l'argille pure est trop dense & trop compacte pour pouvoir produire; mais celle qui a une certaine proportion de sable, de terreau noir, ou de quelqu'autre terre, peut produire du froment, du seigle, des feves, &c.

Voici, d'après M. Hougttons, quelques détails sur la culture que demandent les terres qui contiennent beaucoup d'argille, & qu'on appelle pour cela terres argilleuses. On doit les labourer continuellement, y semant pendant deux ans, & les laissant reposer la troisieme année; on les laboure en sillons. Le premier labour se donne à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. Un peu avant le second qui se donne à la mi-Juin; on les fume avec du fumier de vache, ou de cheval, à moins qu'on on y ait fait parquer des troupeaux: dès que le fumier est étendu, on laboure pour l'enterrer, afin que le soleil & la pluie ne l'amaigrissent pas; on donne encore un nouveau labour à la fin d'Août, pour détruire les mauvaises herbes

herbes & retourner le fumier, afin qu'il puiſſe fertiliſer la ſemence. Tous ces différens labours briſent la terre & la rendent plus propre à recevoir les influences de l'air.

Dans les terres argilleuſes ainſi préparées, on ſeme ordinairement du froment à la S. Michel; mais ſi l'argille eſt très-forte, & le terrein froid, on préfere le bled barbu, blanc ou rouge, ou même on les mêle tous les deux; & on en ſeme en Angleterre deux boiſſeaux de chacun par *acre*: ſi la terre eſt bien bonne, elle produit vingt boiſſeaux. On y ſeme encore des féves d'haricot blanches ou rouges, ou des féves de marais, ſi la terre eſt en valeur; mais ſi elle ne l'eſt pas, on y met des pois verds ou gris: pour lors on ne laboure qu'une fois à la Chandeleur, & on ſeme dans le décours, prétendant que cela donne plus de gouſſe, & moins de paille; on ſeme quatre boiſſeaux de pois ou cinq de féves: lorſque les premiers rendent vingt boiſſeaux, & les ſeconds trente, c'eſt une bonne moiſſon.

Pour ſabler l'argille, il faut d'abord la bien labourer, & la bien couper: on y répand enſuite 60 ou 80 boiſſeaux de ſable par *acre*, avec 40 ou 50 boiſſeaux de chaux qu'on mêle bien avec la terre. Après cela, on ajoute une grande quantité de fumier de bœuf, de vache, ou de cheval, de paille pourrie, ou de boue de marais; toutes ces opérations peuvent ſe faire depuis le commencement de Mai juſqu'à la fin de Septembre. En Octobre, on laboure cette terre plus profondément que la premiere fois, & on la ſeme enſuite avec du froment qu'on recouvre avec la charrue, paſſant la herſe par-deſſus, pour bien briſer les mottes. En Mai, lorſque le bled commence à paroître, il faut avoir ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes. On peut y ſemer du bled ou du ſeigle, les deux premieres années; de l'orge, la troiſieme, pourvu qu'on y faſſe parquer des troupeaux; de l'avoine, les quatre ſuivantes; la huitieme, des pois; & en la laiſſant repoſer la neuvieme, on aura abondamment de l'herbe pour les troupeaux. Si l'on étoit loin de la mer, & qu'on ne put pas avoir de ſable, on y ſupplée par de la chaux, & deux boiſſeaux de ſel, & en faiſant infuſer le grain dans de l'eau ſalée & de l'eau de chaux; il n'y a que le ſeigle qui veut être ſemé ſec.

On peut encore marner les terreins argilleux légers, avec de la marne. V. *Marne*. Cette eſpece d'engrais, ſe décompoſe à l'air & les rend plus légers, de ſorte qu'après huit ou neuf moiſſons, ils peuvent produire de l'herbe pour les troupeaux.

Si tout ce que je viens de dire s'exécutoit en France, avec le même ſoin qu'on l'exécute en Angleterre, on pourroit s'attendre à une récolte de huit à dix, & juſqu'à quinze ſetiers par arpent; un terrein ainſi préparé en rend le plus ſouvent davantage en Angleterre: cependant une récolte de dix à quinze ſetiers par arpent ne devroit pas être regardée en France comme un médriocre produit pour la premiere année, eu égard à celles qui doivent ſuivre.

ARGOT, *jardinage*, ſe dit de l'extrêmité d'une branche morte, qui demande à être coupée près de la tige; les régles de la taille veulent qu'on retranche juſqu'au vif tous les *argots* qui paroiſſent ſur un arbre: nous entrerons dans un plus grand détail au mot *Taille*.

ARGUE, machine à l'uſage des tireurs d'or; elle eſt faite en forme de cabeſtan. C'eſt un gros arbre percé de quatre leviers que font tourner huit hommes; au bout de

la corde qui l'entoure, eſt un groſſe tenaille qui tient le lingot d'or, d'argent, ou de cuivre qu'on fait paſſer par différens pertuis de filiere, pour le dégroſſir & rendre plus menu. Les lingots qui doivent paſſer à l'*argue*, ont été auparavant fondus & examinés pour le titre; le forgeur les diviſe enſuite en trois parties égales auſſi rondes qu'il eſt poſſible de le faire ſur l'enclume. L'effet de l'*argue* eſt de les étirer en un fil d'autant plus menu, qu'on les a fait paſſer ſucceſſivement par des trous plus petits & plus petits de la filiere. Les métaux s'allongent tellement par le moyen de l'*argue*, qu'un lingot d'argent doré, de deux pieds de long & de trois pouces de circonférence, produit un fil cinq cent quarante-trois mille fois plus long, qu'il n'étoit auparavant.

Argue royale, bureau public où les orfevres & les tireurs d'or ſont obligés de porter leurs lingots d'or & d'argent, pour les faire tirer & dégroſſir: il leur eſt défendu d'avoir chez eux ni *argue* ni autre machine propre à produire le même effet. On a voulu par ces précautions conſerver les droits de marque.

ARGUER, c'eſt paſſer l'or & l'argent à l'*argue* pour le dégroſſir.

ARGUS, terme de fleuriſte; c'eſt une tulipe, couleur de feu, gris de lin, & blanc de lait.

ARIDAS, taffetas des Indes, fabriqué avec une eſpece de ſoie que l'on tire d'une plante & qui a beaucoup de luſtre. Voyez *Taffetas*.

ARISTOLOCHE, plante qui jette pluſieurs tiges foibles, flexibles & revêtues d'eſpace en eſpace de feuilles ſoutenues par une queue fort courte, qui le plus ſouvent ne paſſe pas deux lignes: des aiſſelles de chaque feuille naiſſent une ou deux fleurs irrégulieres d'un ſeule piéce; elles ſont tubulées, terminées en forme de langue, & pour l'ordinaire un peu recourbées. Le calice devient un fruit membraneux, diviſé en cinq loges remplies de ſemences plates, & poſées les unes ſur les autres.

Il y a quatre eſpeces d'*ariſtoloche*, ſçavoir la *ronde*, la *longue*, la *clematite*, ou *rempante*, & *la petite*. L'*ariſtoloche* ronde a la racine ronde, groſſe, charnue, griſe en dehors, jaunâtre en dedans, d'un goût âcre très-amer, & d'une odeur déſagréable. La ſeconde eſpece a ſa racine d'environ un pied de longueur, & groſſe comme le poignet. Ses feuilles ſont portées ſur des pédicules d'un demi-pouce de long. La troiſieme eſpece ſe fait aiſément connoître par ſes racines menues comme des plumes à écrire, qui tracent au point qu'un ſeul pied couvre en peu de tems un eſpace de terre aſſez conſidérable. Enfin la petite ariſtoloche a ſes racines plus menues & plus déliées que les trois autres eſpeces.

Toutes les racines d'ariſtoloche nous viennent ſéches du Languedoc & de la Provence. La ronde & la longue doivent être choiſies, groſſes, bien nourries, jaunes en dedans, & d'un goût amer; il n'y a que la racine de la petite ariſtoloche qui ait une odeur aromatique & agréable.

Cette plante ſe multiplie d'elle-même, & quelquefois beaucoup plus qu'on ne veut, ſans ſoin & ſans culture; elle croît dans les champs, les haies & les vignes ſur-tout, où elle eſt très-commune. Tous les vins qu'on fait aux environs de Lyon, ont un goût bien marqué d'ariſtoloche, que bien des gens trouvent fort déſagréable.

ARMATEUR, (marine;) c'eſt le nom qu'on donne au commandant d'un vaiſſeau armé en guerre pour courir ſur les vaiſſeaux du parti contraire. On le donne auſſi aux mar-

chands qui équipent un vaisseau, soit pour la course, soit pour le commerce. Il signifie la même chose que celui de corsaire. Un armateur ne peut point armer un vaisseau en guerre, sans une commission de l'amiral, enrégistrée au greffe de l'amirauté du lieu où il fait son armement. Il est même obligé de donner caution d'une certaine somme qui est reçue par le lieutenant de l'amirauté, en présence du procureur du roi.

ARME, ou ARMATURE, en charpenterie, se dit des barres, clefs, boulons, étriers, & autres liens de fer, qu'on emploie pour fortifier une poutre éclatée, ou pour retenir un assemblage de charpente.

ARMER, en fauconnerie, c'est attacher des sonnettes aux pieds de l'oiseau; on dit aussi *armer* les *cures de l'oiseau*. Voyez *Cure*.

ARMER, (manege,) se dit d'un cheval qui se défend contre le mors. Un cheval s'arme de deux manieres, c'est-à-dire, en appuyant ou contre son poitrail, ou contre son encolure, les branches de son mors; en sorte qu'il peut dès-lors se soustraire aux efforts d'une main ignorante.

Pour corriger un cheval de ce défaut, il faut lui attacher sous la bouche une boule de bois, garnie d'étoffe entre les os de la mâchoire inférieure, qui l'empêche de porter sa bouche, si près de son poitrail.

On dit encore qu'un cheval *s'arme des lévres*, lorsqu'il les met entre le mors & ses barres. Les chevaux qui ont des lévres larges & molles sont sujets à ce défaut; comme elles couvrent facilement la gencive, elles se trouvent pressées par l'embouchure, & appesantissent par conséquent l'appui de la main, en empêchant que ce qui doit porter sur les barres puisse prendre nettement & librement sa vraie place. Le remède à cela, est de donner au cheval un mors plus large, & qui soit mieux arrêté sur les barres.

ARMER, (marine,) c'est équiper un vaisseau de tout ce qui lui est nécessaire pour voyager & pour combatre. L'*armement* d'un vaisseau comprend les vivres, les munitions, les matelots, les soldats, &c.

ARMER, se dit aussi d'un arbre qu'on garnit d'épines par le pied, pour empêcher les bestiaux de s'y froter, & d'en offenser l'écorce. On doit en couvrir la tige avec des cordons de paille qu'on entortille tout autour; c'est une précaution nécessaire pour la maintenir fraîche & pour faciliter le cours de la séve pendant les grandes chaleurs.

Comme les arbres d'une pépiniere ont leur écorce tendre & délicate, parce qu'ils ont toujours été à l'ombre, il faut, quand on les transplante, avoir soin de les *armer*, pour ne pas les exposer tout-à-coup, ni aux fortes gelées, ni aux grandes ardeurs du soleil. C'est un moyen de conserver leurs tiges belles & nettes; il faut avoir cette attention jusqu'à ce qu'ils aient pris leur force, & se soient accoutumés au grand air.

ARMES, terme qui comprend les défenses naturelles des bêtes, comme les griffes, les dents, les aiguillons, les cornes, les défenses du sanglier, de l'élephant, le bec d'un faucon.

ARMOIRE, meuble de bois qui a pris son nom des armes qu'on y serroit autrefois; c'étoit le lieu où les anciens chevaliers tenoient leurs habits de joûte & de tournois, leurs écus, & leurs armes. Ce meuble sert aujourd'hui pour y mettre des habits & toute autre sorte de hardes.

ARMOISE, plante appellée par le vulgaire, Herbe de la saint Jean: elle pousse des tiges, longues, branchues, garnies de feuilles vertes en dessus & blanchâtres en dessous, assez

Universitas BIBLIOTHECA

ſemblables à celles de l'abſinthe ordinaire. Les fleurs qui viennent à l'extrêmité des tiges, ſont un amas de petits fleurons de couleur de pourpre, portés ſur un embryon, & renfermés dans des calices écailleux & arrondis. Ces fleurs ont une odeur, foible aromatique, & approchante de celle de la lavande. Les ſemences qui ſuccedent aux fleurons, ſont menues comme celles de l'abſinthe.

L'armoiſe donne ſes fleurs dans les mois de Juillet & d'Août; elle vient dans les lieux ſecs & pierreux, ſans culture: on la multiplie de ſemence & de plant enraciné en Mars. La médecine la fait entrer dans un grand nombre de préparations.

ARMOISIN, taffetas de médiocre qualité, qui ſe fabrique en France & en Italie. On fait auſſi à Avignon des demi-armoiſins qui ſont inférieurs de prix & de qualité aux armoiſins de Lyon.

Enfin ce que l'on nomme armoiſin des Indes eſt un taffetas encore plus mince & moins ſolide que ceux dont nous venons de parler, qui nous viennent des Indes orientales; les couleurs (ſur-tout la rouge) en ſont fauſſes; ceux qui ſont rayés ou à carreaux, ſe nomment Arains, & ceux qui ſont à fleurs, Damavars.

ARMONS, piéces de bois un peu courbées qui répondent de l'aiſſieu de devant d'un carroſſe au timon, & ſervent à ſoutenir la cheville ouvriere. C'eſt ordinairement l'orme que les charrons emploient à cet uſage. Voyez *Orme*.

ARMURIER, ouvrier qui fabrique des armes. Le corps des armuriers-heaumiers, jadis très-nombreux, ne ſubſiſte plus. C'eſt à Beſançon que ſe fabriquent maintenant les cuiraſſes dont on ſe ſert dans la cavalerie, la ſeule piéce de l'ancienne armure dont on faſſe uſage.

ARMURIER, ſe dit encore, quoiqu'improprement, de celui qui vend des armures, encore qu'il ne les fabrique pas.

AROBE, ou ARROBE; quelques-uns même diſent ſimplement rôbe par corruption, eſt un poids en uſage dans toute la domination eſpagnole & portugaiſe, mais qui n'y eſt pas par-tout le même.

L'arobe de Madrid répond à 23 livres un quart, poids de Paris.

L'arobe de Séville & de Cadix en vaut 26 & demi.

L'arobe de Portugal, 29 livres environ. Ce poids eſt encore connu ſous les noms d'arate & aroue. V. *Arate* & *Aroue*.

AROMATES, ſe dit, en général, de tout ce qui répand une odeur forte, agréable, pénétrante. Le clou de giroſle, la canelle, la noix muſcade, le gingembre, le poivre, ſont des aromates.

ARONDE, terme de charpenterie, entaille étroite au dedans & large au dehors, que l'on pratique à l'extrêmité d'une piéce de bois que l'on veut aſſembler: on la nomme Queue d'aronde, parce que cela reſſemble à la queue de l'hirondelle, qui ſe nommoit anciennement Aronde.

ARPAILLEUR; c'eſt le nom qu'on donne à ceux qui s'occupent à remuer le ſable des rivieres qui roulent des paillettes d'or, pour les en ſéparer. Les arpailleurs n'ont aucun emploi dans les mines.

ARPENT, meſure de terre en uſage à Paris, dans l'iſle de France & dans beaucoup d'autres endroits; elle contient par-tout cent perches de ſuperficie, c'eſt-à-dire, dix perches de long ſur dix perches de large; mais le nombre des pieds que contient la perche n'eſt pas le même par-tout. A Paris, la perche n'eſt que de dix-huit pieds de long, qui font trois toiſes à ſix pieds chacune; c'eſt la meſure la plus commune & la

plus petite. Dans la Beauce, elle eſt de vingt-deux pieds ; dans la Bretagne, de vingt-quatre ; & enfin dans l'*Anjou*, le *Poitou*, le *Maine* & la *Touraine*, elle eſt de vingt-cinq pieds : c'eſt la plus grande meſure qu'il y ait.

Cette diverſité de meſure n'a lieu en France, que pour les terres à grain, les vignes & les prés ; car à l'égard des bois & des forêts, il y a une meſure uniforme & la même par-tout. L'arpent d'un bois y eſt compoſé de cent perches, dont chacune eſt de vingt-deux pieds, c'eſt-à-dire, qu'elle a quatre cent quatre-vingt-quatre pieds de ſuperficie, en multipliant vingt-deux par vingt-deux. Le pied, dans toutes les meſures, eſt de douze pouces, & le pouce de douze lignes.

Dans *la Bourgogne*, *la Lorraine*, *la Picardie & la Guyenne*, on compte par journal. Voyez *Journal*. En Angleterre, ainſi qu'en Normandie, on compte par *acre*. V. *Acre*.

Il eſt néceſſaire d'être inſtruit de la diverſité des meſures de chaque pays pour éviter les ſurpriſes dans les marchés & les achats qu'on peut faire. Il faut ſçavoir qu'en fait de *meſure*, la régle eſt celle du lieu où la livraiſon d'une choſe doit être faite, tant pour l'*immeuble* que pour le *meuble* ; & quand on n'a point déſigné le lieu de la ſituation de l'immeuble, & de la délivrance du *meuble*, on eſt obligé de ſuivre la meſure du lieu, où la convention a été faite.

ARPENTAGE, ſe dit du meſurage des terreins par arpent, & de la ſcience de celui qui les arpente. L'*arpentage* conſidéré ſous ce dernier point de vue conſiſte à prendre les dimenſions de quelques portions de terre, à les tracer ſur une carte, & à en trouver l'*aire*. Il ſuit de-là qu'on doit diſtinguer trois parties dans l'arpentage ; la premiere conſiſte à prendre les meſures, & à faire les obſervations néceſſaires ſur le terrein ; la ſeconde, à mettre ces meſures & ces obſervations ſur le papier ; la troiſieme, à trouver l'aire du terrein.

ARPENTEUR, nom que l'on donne à celui dont l'office eſt de meſurer les terreins, ſuivant la meſure convenue dans le pays où ſe fait l'*arpentage*. Il faut qu'un arpenteur ſoit parfaitement inſtruit de la théorie & de la pratique de ſon art.

ARQUÉ, (manege,) cheval dont les jambes de devant ont pris la forme d'un arc, après un travail exceſſif. Les genoux avancent trop, parce que les jambes ſont à moitié pliées en deſſous. Il n'eſt pas toujours bien aiſé de diſtinguer la jambe arquée par le travail, d'avec celle du cheval *braſſicourt*. Voyez *Braſſicourt*. Cependant, en examinant de près la jambe d'un cheval *arqué*, on le trouvera pour l'ordinaire chargé d'une infinité de maladies qu'un exercice violent & outré ne manque jamais de produire. Ce défaut eſt ſi conſidérable qu'un cheval arqué doit être enviſagé, comme un animal entiérement ruiné.

ARQUEBUSADE, eau d'arquebuſade. Voyez *Eau vulnéraire*.

ARQUEBUSE, arme à feu de la longueur d'un fuſil, ou d'un mouſquet, qui avoit quarante calibres de long, & qui portoit une once & ſept huitiemes de plomb avec autant de poudre. Un ronet d'acier appliqué contre la platine de l'arquebuſe donnoit le mouvement à tous les reſſorts.

Les *arquebuſes* ſont les plus anciennes des armes à feu ; elles ne ſont connues aujourd'hui, que dans les arſenaux & dans les cabinets d'armes où on les conſerve par curioſité. Lorſqu'elles étoient en uſage, on appelloit *arquebuſiers* les

ſoldats qui en étoient armés ; il y avoit des *arquebuſiers* à pied & à cheval.

Arquebuſe à croc, arme dont on ſe ſert encore en France dans quelques garniſons. Le qualibre de l'*arquebuſe à croc* eſt plus gros que celui du fuſil, & bien moindre que celui du canon. On charge cette arme de la même maniere que le canon, & on y met le feu avec une méche. Sa portée eſt plus grande que celle du fuſil.

Arquebuſe à vent, ſorte de machine ſervant à pouſſer des balles, avec une grande violence, en n'employant que la force de l'air. Cette eſpece d'arme chargée d'air, a un effet qui égale preſque celui des fuſils ordinaires ; mais elle rend moins de bruit, lorſqu'on la décharge. On en trouve la deſcription dans la plûpart des Traités de phyſique. Elle fut inventée par un bourgeois de Liſieux nommé *Marin*, qui la préſenta au roi Henri IV.

ARRACHEMENT, terme d'architecture. Les arrachemens d'une voûte ſont les endroits où elle commence à s'arrondir, & à s'avancer en devant au-deſſus de l'impoſte.

ARRACHER, ce mot ſe dit des plantes des arbres arrachés dans les forêts.

ARRACHER ; terme de *jardinage*, employé à exprimer l'action de tirer de terre avec force les plantes mortes ou nuiſibles.

Arracher le jarre, chez *les chapeliers*, c'eſt éplucher une peau de caſtor, ou en arracher avec des pinces les poils longs & luiſans qui s'y rencontrent. Ce travail eſt confié à des ouvrieres qu'on nomme *arracheuſes* ou *épluchеuſes*. V. *Jarre*.

ARRAMER, terme de fabrique, qui ſignifie, mettre une piéce de drap ou de ſerge ſur un rouleau pour la diſtendre. Une étoffe ainſi allongée, ſe racourcit dans la ſuite. Cette manœuvre eſt défendue expreſſément à tous les drapiers, façonniers, & foulons.

ARRASEMENS, la derniere aſſiſe d'un mur arrivé à la hauteur du plinthe.

ARRATEL, poids en uſage en Portugal : il peſe ſeize onces, poids de marc, c'eſt-à-dire, qu'il eſt égal à la livre de France.

ARRENTEMENT, autrement dit bail à rente, eſt un acte par lequel un propriétaire fait ceſſion à un autre d'une maiſon, ou d'un fonds de terre qui lui appartenoit, à la charge par le preneur de lui payer annuellement & à perpétuité une redevance, ſoit en nature, ſoit en argent.

ARRERAGES ; c'eſt ce qu'une ſomme d'argent ou un bien fonds alienés produiſent journellement d'intérêts.

On ne peut demander que cinq années d'arrérages des rentes conſtituées, vingt-neuf des rentes foncieres & d'emphythéoſes, & dix des penſions viageres. Le ſurplus eſt preſcrit au profit du débiteur, pourvu cependant qu'il n'y ait pas de commandement de payer, qui interrompe le cours de cette preſcription.

ARREST, jugement rendu par une cour ſouveraine, & dont il n'y a point d'appel.

Arrêt de défenſe, eſt un arrêt qui reçoit appellant d'une ſentence & en défend l'exécution, juſqu'à ce que le tribunal ſupérieur en ait pris connoiſſance.

Arrêt du conſeil d'état, eſt un arrêt que le roi prononce dans ſon conſeil ſur les requêtes de ſes ſujets ou les remontrances des magiſtrats. Lorque le roi en rend de ſon propre mouvement, & ſans requêtes à lui préſentées, on les nomme arrêts en commandement.

Arrêt ſignifie auſſi la ſaiſie qu'un créancier fait faire des ſommes ou

effets mobiliers apartenant à son débiteur.

Enfin Arrêt se prend pour l'empriſonnement d'un homme qui doit à un autre.

ARREST, (manege,) ſe dit des derniers mouvemens qu'on fait faire à un cheval, avant de l'arrêter tout-à-fait. Former l'*arrêt* d'un cheval, c'eſt l'arrêter ſur ſes hances. Pour former l'*arrêt* d'un cheval, il faut, en le commençant, approcher d'abord le gras des jambes, pour l'animer; mettre le corps en arriere; lever la main de la bride, ſans lever le coude, étendre enſuite fortement les jarrets, & appuyer ſur les étriers pour lui faire former les tems de ſon arrêt en le faiſant falquer avec les hanches trois ou quatre fois. V. *Falcade*.

Un cheval forme bien ou mal *ſon arret*, ſelon qu'il fait ſes mouvemens avec grace, ou lourdement, ſoit par ſa faute, ou par celle du cavalier; s'il ne plie point ſur les hanches, s'il ſe traverſe, s'il bat à la main, il forme un arrêt de mauvaiſe grace. Voyez *ces mots*.

Il ne faut jamais former les arrêts d'un cheval courts & précipités; ce ſeroit s'expoſer à ruiner ſes jarrets & ſa bouche. Après l'*arrêt*, il faut faire enſorte que le cheval fourniſſe deux ou trois courbettes. Voyez *Courbette*.

Demi-arrêt; c'eſt un arrêt qui n'eſt point achevé: ainſi pour former un demi-arrêt, il faut arrêter ſon cheval, ou ralentir ſon galop, & le lui faire reprendre enſuite, ſans faire ni *peſades* ni courbettes. Voyez *ces mots*. Les chevaux les plus propres pour le manege & pour la guerre, ſont ceux qui n'ont que la force qu'il leur faut pour endurer l'*arrêt*.

ARREST, *en horlogerie*; ce ſont des piéces qu'on place dans les machines qui vont par reſſort, pour empêcher que les mouvemens ne ſe faſſent qu'en certain tems, & en certaine quantité.

ARREST, *en terme de chaſſe*, ſe dit de l'action du chien couchant qui s'arrête lorſqu'il ſent le gibier, & qu'il en eſt à une certaine diſtance. Les meilleurs chiens d'arrêt ſont ceux qui arrêtent ferme poil & plume.

ARRESTE-BŒUF, plante ainſi nommée, parce que les bœufs ſont quelquefois arrêtés en labourant les terres où elle abonde. Ses racines ſont ſi profonde & ſi difficile à rompre, qu'il faut ſouvent les couper pour dégager la charrue.

L'*arrête-bœuf* a ſa fleur papillonnacée, il s'éleve du calice un piſtile qui devient dans la ſuite une gouſſe renflée, plus ou moins longue, ſuivant les eſpeces. Cette gouſſe eſt compoſée de deux coſſes remplies de ſemences figurées comme un petit rein. Les tiges ſont longues d'un pied & demi, couchées le plus ſouvent par terre, armées de pointe par intervalles & ſur-tout vers le ſommet. A la baſe de ces pointes ſont attachées des feuilles au nombre de trois, portées ſur un même pédicule; on en trouve cependant des eſpeces qui n'en portent qu'une.

L'arrête-bœuf eſt un morceau friand pour les ânes; & c'eſt ſans doute de-là que leur eſt venu le nom d'*anonis* ou *ononis*, par lequel on le déſigne dans les jardins de botanique. Il y en a de pluſieurs eſpeces qui ne varient que par la couleur des fleurs: il y en a qui ſont rayées de lignes purpurines; il y en a de blanches, de jaunes & d'un pourpre rouge fort vif. Cette variété des fleurs de l'*arrête-bœuf* pourroit lui faire accorder une place dans un jardin: il ſe multiplie de ſemence qu'il faut ramaſſer au mois d'Août: c'eſt le tems où elle eſt dans ſa parfaite maturité. Il faudroit la ſemer

au printems, en bonne terre, & en belle expoſition.

ARRESTÉ de compte, eſt un acte qui contient la récapitulation d'un compte, & en fixe le montant ou reliquat.

Arrêter un compte, ou le clorre, c'eſt ſtatuer ſur le total d'icelui, & en régler le montant.

ARRESTER, terme de jardinage, qui ſignifie, *couper*, *tailler*, *abbatre*; il ſe dit particuliérement des melons & des concombres, quand ils ont trop de branches, ou bien qu'ils les ont trop longues. *Ces melons ont beſoin d'être arrêtés*, c'eſt-à-dire, qu'ils ont des bras ou des branches qu'il faut abbatre. *Arrêter* ſe dit auſſi de l'action d'empêcher, un arbre, un arbuſte, ou une paliſſade de monter haut. On les coupe à une certaine hauteur, afin qu'ils ne s'échappent point trop.

ARRESTER, en maçonnerie, c'eſt aſſurer une pierre à demeure avec du mortier, après l'avoir bien miſe à plomb & de niveau. C'eſt auſſi ſceller en plâtre, en ciment, en plomb.

Arrêter, *en peinture*; on dit un deſſein *arrêté*, une eſquiſſe arrêtée, pour les diſtinguer des croquis ou eſquiſſes légeres. Voyez *ces mots*.

Arrêter, *en terme de metteur en œuvre*, c'eſt fixer une pierre en rabattant les ſertiſſures d'eſpace en eſpace. Par cette précaution on acheve de la ſertir, avec moins de riſque. Voyez *Sertir*, *Sertiſſure*.

ARRHEMENT, acte par lequel on s'aſſure la poſſeſſion d'une choſe, en donnant des arrhes.

ARRHER, donner des arrhes.

ARRHES, acompte qu'un acheteur donne ſur le prix de la choſe au vendeur, pour preuve que le marché eſt conclu, & afin qu'il ne puiſſe la vendre à un autre dans l'intervalle de tems convenu pour l'exécution de la vente. Cet intervalle paſſé, l'acheteur perd ſes arrhes, ſi c'eſt lui qui a manqué à ſes engagemens. Si c'eſt le vendeur, il eſt tenu de rendre le double de ce qu'il a reçu.

ARRIERE-BOUTIQUE, magaſin que les marchands ont ordinairement à rès de chauſſée, ſur le derriere de leur maiſon, pour y mettre le plus précieux, ou pour ſervir de décharge à la boutique du devant.

ARRIERE-CORPS, terme uſité en maçonnerie & en menuiſerie; c'eſt ce qui eſt un peu plus en arriere que la ſurface, & qui ne vient point tout-à-fait à fleur du corps de l'ouvrage.

ARRIERE-COUR, cour de dégagement, qui ſert à éclairer les appartemens de derriere, & dans laquelle les eſcaliers dérobés ont leur iſſue.

ARRIERE-FIEF, fief relevant d'un autre fief. Voyez *Fief*.

ARRIERE-PANAGE, ſeditdutems qu'on laiſſe les pourceaux à la glandée, quand celui preſcrit pour le panage eſt expiré. Voyez *Panage*.

ARRIERER, ſe dit d'un payement que l'on differe, & dont on recule l'échéance: un marchand ne doit jamais ſe laiſſer arrierer, autrement il perd tout ſon crédit.

ARRIMAGE; quelques-uns diſent Arrumage, & Arrunage, arrangement des marchandiſes ou de la cargaiſon ſur le vaiſſeau.

ARRIMER, ARRUMER, ARRUNER, arranger la charge d'un vaiſſeau, de maniere qu'il ne ſoit pas plus ſur l'avent que ſur l'arriere, & que les poinçons dont il eſt chargé ne s'entrechoquent point.

ARRIMEURS & ARRUMEURS, petits officiers établis ſur les ports de mer, dont la fonction eſt de charger les vaiſſeaux, moyennant un ſalaire que les marchands leur payent.

ARRIVAGE, abord des vaiſſeaux marchands dans un port. On eſt tenu par l'ordonnance d'aller faire

sa déclaration à l'hôtel de ville, lors de l'arrivage.

ARROCHE, plante connue sous les noms de *bonne dame*, *belle dame & folletre*. Ses fleurs naissent en grand nombre aux extrêmités de la tige & des rameaux, elles sont composées de plusieurs étamines sans pétales. Ces étamines sortent d'un calice à cinq feuilles, avec un pistile qui devient dans la suite une semence plate, ronde, & enveloppée par une capsule.

On distingue trois especes d'*arroche*, la blanche, la rouge, & la puante : il n'y a que les deux premieres qu'on cultive dans les potagers pour l'usage de la cuisine ; on en bannit même la rouge à cause de la teinte rouge que sa feuille donneroit au bouillon.

L'*arroche* est une herbe potagere qui dure très-peu ; elle ne vient que de graine qu'on seme pour l'ordinaire à l'entrée du printems, à la volée, ou par rayons sur planche, pour en jouir en attendant la poirée qui ne pousse pas avec la même rapidité. Mais si, d'un côté, elle a le mérite de lever très-vite, elle a aussi le défaut de monter en graine presqu'aussi-tôt qu'elle est levée. Elle vient en toute sorte de terre, mais toujours plus belle dans les bonnesque dans les médiocres. Lorsqu'on veut en avoir de belle graine, il est bon d'en replanter quelques pieds dans un endroit à part. Ses feuilles entrent dans les potages, & dans les farces, où on l'emploie avec l'oseille, au défaut de la poirée.

ARRONDIR, (manege ;) c'est dresser un cheval à manier en rond, soit au trot, ou au galop, soit dans un grand, ou dans un petit rond. Pour bien *arrondir* un cheval, on se sert d'une longe que l'on tient dans le centre, jusqu'à ce qu'il ait formé l'habitude de s'arrondir, sans faire *des pointes*, & sans *se traverser*. Voyez *ces mots*.

ARROSEMENT, (jardinage,) se dit de l'action d'arroser. Les arrosemens sont d'une nécessité indispensable dans la culture des arbres, des légumes, & de toutes sortes de plantes ; on doit même les regarder comme la seule ressource qu'il y ait pour les défendre des chaleurs brûlantes de l'été & des grandes hâles du printems; ce n'est qu'en les humectant abondamment, qu'ils peuvent acquérir la grosseur & la délicatesse qu'ils doivent avoir.

Il y a réguliérement sept ou huit mois de l'année pendant lesquels on doit arroser tout ce qui vient dans un potager ; & les arrosemens doivent être plus ou moins fréquens, & plus ou moins amples, selon la force de la chaleur, le besoin de la terre, & le volume des plantes. Il faut prendre garde de ne point noyer la terre, parce qu'on empêcheroit l'action de la végétation : il est vrai de dire cependant, que l'excès dans les arrosemens n'est rien en comparaisons des inconvéniens qu'entraînent après eux les arrosemens médiocres, sur-tout dans les potagers. Ils sont souvent plus nuisibles que si on n'arrosoit point du tout. Ils ne font qu'altérer la terre, la gercer, & ranimer toutes les especes d'animaux terriers que cette douce fraîcheur attire pendant la sécheresse ; ils fouillent la terre, & déracinent les plantes que la chaleur, en les pénétrant ensuite, acheve de dessécher; ce qui n'arrive pas, quand on n'épargne point l'eau.

Les arrosemens que l'on donne à des plantes délicates, telles que les fleurs, ne doivent point tomber en pluie sur la racine des fleurs ; on les détruiroit par cette maniere de les arroser : il faut répandre l'eau au pied de la plante avec un arrosoir à goulot. On emploie les arrosemens

en forme de pluie pour mouiller les branches & les feuilles des arbres en buissons, tant orangers que fruitiers, chargés de poussiere, ou infectés de chenilles & autres insectes. On a des seringues & des pompes à bras pour arroser ceux qui sont trop élevés.

L'heure la plus convenable pour les arrosemens est le matin, & le soir dans les grandes chaleurs; il y a des gens qui préferent les arrosemens en plein midi. Quoi qu'il en soit, les jardiniers potagistes de France arrosent indifféremment leurs légumes pendant tout le jour, souvent même pendant la nuit. Ils se réglent à cet égard, sur le tems & sur la sécheresse, & ils s'en trouvent très-bien. Quant aux arrosemens du soir, il ne faut point les employer ni au printems ni au mois de Septembre, à cause de la fraîcheur des nuits.

Il y a des tems de sécheresse & de chaleur, si excessives qu'un arbre qu'on aura vu le matin bien vigoureux, paroîtra le soir fatigué; ses feuilles seront penchantes, comme si l'arbre étoit sur le point de mourir; ce changement n'arrive que parce que la séve a cessé de circuler dans les branches que la chaleur a desséchées au point qu'elles ne peuvent plus recevoir de nourriture. Il seroit inutile, dans ce cas, de l'arroser par le pied, puisque l'accident ne vient point de la sécheresse des racines, il faut avoir recours à l'arrosement dont nous avons parlé ci-dessus, qui est d'arroser sur le champ l'arbre en forme de pluie par dessus les branches. Il arrive encore, quoique plus lentement, de pareilles cessations du cours de la séve, dans les fruits, & sur-tout les pêches. On les voit tomber & avorter à l'arbre. Il faut alors cerner la terre autour du pied de l'arbre, & y jetter une grande quantité d'eau pour ouvrir les pores & ranimer la séve. Tout cela prouve combien les arrosemens faits à propos sont nécessaires dans le jardinage.

Toutes les eaux ne sont pas également bonnes pour servir aux arrosemens; l'eau de la pluie & de citerne mérite sans contredit, le premier rang; on la rassemble ordinairement dans des tonneaux placés sous les gouttieres des bâtimens; ces tonneaux se communiquent de proche en proche, & se rempliſſent l'un après l'autre. L'eau de riviere vient après; celle des puits & des marais est la moins estimée, & on ne doit s'en servir, qu'après l'avoir long-tems exposée à l'air. On peut dire, en général, que ces eaux doivent être exemptes de toutes mauvaises qualités; car si elles en ont, il est certain qu'elles les communiqueront aux fruits & aux plantes qui en seront arrosées.

ARROSOIR, vaisseau de fer blanc, ou de cuivre, à l'usage des jardiniers. Il est fait en forme de cruche avec un manche, une anse & un goulot, ou une tête ou pomme de la même matiere. Il suit de-là qu'il y a des *arrosoirs* de deux sortes; l'un est appellé *arrosoir à goulot*, & *l'autre arrosoir à pomme*. Le premier ne forme qu'un seul jet. Il paroît plus commode pour arroser les plantes dont on ne veut mouiller que les pieds. L'arrosoir à pomme ou à tête est percé de plusieurs trous, l'eau en sort en forme de pluie & se répand assez loin. C'est celui qui est le plus en usage. Les trous ne sçauroient en être trop petits & trop serrés, parce que l'eau tombant en pluie menue, pénétre doucement la terre, sans la noyer.

AROUE. Voyez *Arobe*.

ARS, (manege;) c'est le nom des veines où l'on saigne les chevaux. Ces veines sont situées au bas de chaque épaule du cheval, aux

membres de derriere, au plat des cuisses. Ainsi saigner un cheval des quatre *ars*, c'est le saigner des quatre membres.

ARSCHIN, mesure de la Chine, usitée pour l'aunage des étoffes, qui répond aux sept quarts de notre aune, de façon que sept arschins sont quatre aunes de France.

ARSENIC, (chymie,) demi métal qui perd son brillant & son éclat métallique, par le contact de l'air: jetté sur des charbons ardens, il brûle, donne de la flamme, répand une odeur d'ail, & se volatilise. Lorsqu'on le mêle au cuivre, il le colore en blanc: ce mêlange paroît un argent beau en apparence, mais il ne souffre point le marteau; c'est le seul de tous les demi métaux qui ait cette propriété: il a aussi celle d'être soluble dans l'eau.

On ne tire ordinairement l'arsenic, que des mines de cobolt, lorsqu'on les calcine pour les rendre propres à fournir le bleu démail. Voyez *Bleu démail*. L'arsenic qu'elles contiennent, s'éleve en forme de fleurs grises qui sont conduites par une espece de galerie dans une grande chambre au bout de laquelle est la cheminée du fourneau. On n'emploie que des gens comdamnés à mort pour recueillir ces fleurs, parce qu'ils périssent tous en très-peu de tems: ils sont pris de tremblemens & bientôt après d'une phthisie incurable, qui ne leur laisse que la peau sur les os.

Si on sublime une seconde fois les fleurs grises dont nous venons de parler, elles s'attachent au haut des vaisseaux, où elles forment une espece de faux verre qui perd son éclat à l'air. C'est l'arsenic qu'on vend dans le commerce & qu'on appelle arsenic blanc, ou cryſtallin.

L'arsenic jaune est le seul que les anciens aient connu sous le nom d'orpiment; c'est le soufre qui lui donne cette couleur. Si l'on fond l'orpiment, il devient rouge & de couleur de rubis, dont il imite même la transparence. Cette combinaison ne differe pas beaucoup de l'arsenic rouge que nous appellons *réalgar*, & qu'on connoissoit anciennement sous le nom de *Sandaraque*.

Ces trois especes d'arsenic sont des poisons très-violens, & qui tuent promptement les animaux qui en ont mangé; on a vu périr des chevaux qui avoient avalé de l'arsenic qu'on avoit eu l'imprudence de mettre dans des écuries pour faire mourir les rats; lorsque cet accident arrive, & qu'on s'en apperçoit à tems, on peut arrêter les effets de ce poison avec une grande quantité d'huile qu'on donne à plusieurs repriſes. Il n'y a point de meilleur remede.

ARSINS, bois arsins, sont des bois où le feu a pris, étant encore sur pied.

ARTAMENE: les fleuristes donnent ce nom à une espece d'œillet brun, sur un fonds blanc, gagné de l'orfeline: il vient petit; mais sa plante est robuste, & ses marcottes vigoureuses.

ARTICHAUT, genre de plante qui donne des fleurs à fleurons decoupés; chaque fleuron est porté sur un embrion, & renfermé dans un calice écailleux & ordinairement épineux: l'embrion devient dans la suite une semence oblongue, garnie dans sa circonférence d'aigrettes blanchâtres. Sa racine est médiocrement longue & groſſe; ses feuilles sont découpées profondement couvertes d'un duvet blanchâtre, surtout en dessous & sans épines: de leur milieu sort une tige d'environ un pied & demi, ou deux pieds de haut, cannelée, cotoneuse, & garnie de plusieurs rameaux qui produisent à leur sommet une tête ronde, pointue, formée de grandes écailles. C'est cette tête écailleuse

qui sert d'aliment, & qui, lorsqu'elle n'est point cueillie, laisse enfin paroître dans son milieu les fleurs dont nous avons parlé plus haut.

Il y a cinq especes d'artichauts qu'on connoît & qu'on cultive plus ou moins, sçavoir le blanc, le verd, le violet, le rouge, & le sucré de Gênes. Le blanc est le plus hâtif; mais comme il est très-délicat à élever, on en cultive peu. Le verd est celui dont on fait le plus d'usage: il vient très-gros, il est tendre & d'un bon goût. Le violet est d'une médiocre grosseur, il est aussi tendre que le verd; mais il ne fait pas autant de profit. Le rouge a la chair plus délicate que tous les autres; on le mange crud, & on le prend pour cela dans sa naissance, sa chair devient dure, quand on le laisse un peu grossir. Le sucré de Gênes est préférable à tous les autres par sa délicatesse: sa pomme est fort petite, hérissée de pointes; mais il a le défaut de dégénérer dès la seconde année, aussi n'en trouve-t-on que dans très-peu de jardins.

Toutes ces especes d'*artichauts* se cultivent de la même maniere. On les multiplie de graine qu'on seme au mois de Mars; mais il vaut mieux planter des œilletons qu'on sevre des vieux pieds qui ont passé l'hiver. Cette voie est bien plus courte que celle de la graine à laquelle on ne doit avoir recours que quand les fortes gelées ont fait périr tous les vieux pieds. Lorsque cet accident arrive, on prend de la graine bien mûre, qu'on seme par un beau tems, au mois de Mars dans une terre bien préparée avec du terreau dressé en plates-bandes, & dans laquelle on a fait, avec un plantoir, des trous d'un pouce de profondeur, & de trois ou quatre de distance en tout sens: on met deux ou trois graines dans chaque trou, & on les recouvre exactement avec le rateau; lorsque les artichauts commencent à lever, il faut les sarcler, & les arroser avec soin, jusqu'à la fin du mois de Mai, qui est le tems où ils sont ordinairement assez forts pour être transplantés en pleine terre, dans des carreaux bien exposés au soleil, & préparés, comme nous allons le dire, dans les détails que nous donnerons sur la maniere de multiplier les artichauts par œilletons.

Les œilletons sont des productions que les vieux pieds d'artichauts jettent au printems; on les sépare tous, & on les transplante au commencement d'Avril, afin qu'ils reprennent avant les chaleurs. La terre doit avoir été labourée dans le mois d'Octobre, & fumée, si elle est maigre; mais si elle a du corps, on peut épargner le fumier, & se contenter de la fouiller à trois pieds de profondeur: plus la terre est défoncée, moins les artichauts ont besoin d'eau pendant l'été, le fruit en est plus beau, plus tendre, & de meilleur goût. On dresse ensuite les planches, & on marque la place des œilletons en échiquier, à trois pieds de distance, en tout sens: on garnit chaque place d'une poignée de terreau, & on y met deux œilletons, à six pouces l'un de l'autre. Si tous les deux viennent à bien, il faut ôter le plus foible, un mois après. Les places doivent être profondes d'un demi-pied, & espacées de trois pieds les unes des autres. Chaque planche n'en contient que deux rangs. On peut mettre au milieu de trois pieds de distance qu'on laisse entre chaque rangée, ou des cardes poirées, ou des laitues, ou des raves pour occuper tout le terrein.

En plantant les artichauts, il faut les couper à sept pouces de long, les mettre quatre ou cinq pouces en terre, les entourer d'une poignée

le menu fumier pour empêcher que les arrosemens ne battent la terre ; si elle est séche, on lui donne pendant l'année deux ou trois petits labours avant ou après une pluie ; lorsqu'on veut avoir le fruit en automne, il faut planter les artichauts, le plutôt qu'on peut, & les arroser amplement pendant tout l'été ; mais si on ne les veut que pour le printems suivant, il faut les planter fort tard, & ne les arroser que pour les empêcher de mourir. Ceux qui doivent donner des fruits en automne, commencent à montrer leurs pommes au mois de Septembre ; c'est alors qu'il faut leur donner des arrosemens fréquens & copieux, & ne laisser qu'une pomme à chaque montant pour les avoir beaux : il faut encore rogner environ d'un tiers l'extrêmité de toutes les feuilles, afin que la séve se porte mieux dans le fruit.

Venons à présent aux soins & aux précautions qu'on doit employer pour conserver les pieds d'artichauts pendant l'hiver. On doit, à la fin de Novembre, les couper à un pied de haut, & les butter, c'est-à-dire, élever tout autour sept à huit pouces de terre bien battue avec le dos de la bêche, pour que la gelée ne morde pas si avant, & que les pluies ne pénetrent pas si aisément jusqu'au pied. Cette opération doit se faire avant les premieres gelées, & dans les terres légeres ; car dans celles qui sont humides & fortes, il faut bien se garder de les butter ; ce seroit le moyen de les faire pourrir : l'auteur de l'*Ecole du jardin potager* propose dans ce cas de dresser les plantes des carrés en dos de bahut, qui n'aient que trois pieds, & de planter un seul rang d'œilletons dans le milieu ; comme les eaux s'écartent dans les deux sentiers qui sont plus bas d'un pied, les plantes se conservent beaucoup mieux. Quoi qu'il en soit, le point essentiel est de les bien couvrir pendant les gelées ; les meilleures couvertures sont celles qu'emploient nos maraischers. Ils emmaillotent chaque pied de fumier court qui sort des couches, c'est-à-dire, des parties de fumier qui ne se sont pas consommées ; & lorsque les fortes gelées viennent, ils les couvrent entiérement avec de la paille brûlée, & ils augmentent la charge, à mesure que les froids deviennent plus forts. On tient les artichauts cachés jusqu'à la fin de Mars, ou plutôt jusqu'à ce que les gelées ne soient plus à craindre ; on les découvre peu-à-peu, pour les accoutumer à l'air : ensuite on les labour, on les œilletonne pour décharger le pied, & multiplier le plant. Voyez *Œilletonner*. Après cette opération, on les voit profiter à vue d'œil, & les pommes sont ordinairement bonnes à couper vers la fin du mois.

Parmi les œilletons qu'on arrache, on plante les plus forts ; on met les moyens en pépiniere, & on jette les petits. Ceux qu'on met en pépiniere servent à remplacer ceux qui n'ont point repris ; cela arrive souvent aux œilletons les plus gros : ils sont sujets à avorter, parce qu'ils ont ordinairement le fruit dans le cœur ; il faut toujours les lever en petites mottes, & les arroser dès qu'ils sont transplantés : les bons œilletons doivent avoir le *talon* blanc avec quelques petites racines.

Les artichauts veulent être renouvellés tous les trois ou quatre ans : il est vrai que passé ce tems, ils ne périssent pas radicalement, mais ils ne donnent que du fruit misérable ; le mulot, la mouche & le puceron sont trois especes d'ennemis qui, chacun dans sa saison, nuisent à cette plante. On ne connoît point encore de meilleur moyen de les garantir du mulot, qu'en plantant un rang

de cardes poirées, ou bêtes blondes, au milieu de chaque planche. Il s'attache à leurs racines qui sont plus tendres que celles de l'artichaut. Quant à la mouche & au puceron, on ne peut en préserver les artichauts que par de fréquens arrosemens; les terres fortes y sont moins sujettes que les terres légeres.

On mange les artichauts à la sauce blanche, à la poivrade, on les frit, on les fricasse & on les confit. V. *tous ces articles*

ARTISAN, nom par lequel on désigne les ouvriers qui, parmi les arts méchaniques, professent ceux qui supposent & demandent le moins d'intelligence. Ainsi on dit d'un cordonnier, que c'est un bon, ou mauvais *artisan*.

ARTISON, ARTUSON, ou ARTE, nom dont la signification n'est pas bien déterminée; on le donne à plusieurs especes d'insectes; de ce nombre sont ceux qui rongent les étoffes & qui se rapportent principalement aux teignes. V. *Teigne*. On comprend encore sous cette dénomination une espece de scarabée qui s'engendre dans les pelleteries, les peaux d'oiseaux desséchées, & en général dans toutes les chairs corrompues. Enfin on étend le nom d'*artison* aux insectes qui percent le papier, & à ceux qui pénétrent dans les bois, & qui le percent comme avec un foret; tels sont les *cossons* & les poux des bois.

ARTISTE, se dit d'un ouvrier qui excelle dans un art méchanique qui suppose beaucoup d'intelligence; on dit, ces ouvrages de sculpture, de peinture viennent de la main des sçavans *artistes*. On donne encore ce nom à ceux qui possedent simplement la partie pratique d'une science, moitié pratique, moitié spéculative: ainsi un chymiste qui ne sçait exécuter, en chymie, que les opérations que d'autres ont inventées, mérite plutôt le nom d'artiste que celui de chymiste; & dans ce cas, c'est une espece de reproche qu'on lui fait, parce qu'il n'entend que la partie la moins noble de son art.

ARUM. Voyez *Pié de veau*.

ARZEL, terme de manege, qui se dit d'un cheval qui a une balzane au pied de derriere hors du montoir. Voyez *Balzane*, *Montoir*. Il y a des personnes assez superstitieuses pour ne point acheter des chevaux *arzels*, parce qu'ils passent pour être infortunés dans les combats. C'est une opinion ridicule & chimérique.

AS, division de la livre, poids de marc. A Amsterdam, il faut 32 as pour faire un engel, dix engels pour un loot, & 32 loots pour faire la livre de marc.

ABESTE, (chymie,) matiere minérale mieux connue sous le nom d'amianthe. Voyez *Amianthe*.

ASLANI; c'est la piastre de Hollande: ce mot, en langue turque, veut dire un lion: c'est pour cela qu'ils nomment ainsi cette monnoie, sur laquelle cet animal est empreint. L'aslany vaut vingt âpres. Voyez *Apres*.

ASPECT, (en architecture,) se dit d'un bâtiment qui paroît d'une belle ordonnance à ceux qui le regardent. Le peristile & les façades intérieures du Louvre présentent un *bel aspect*.

ASPECT, se prend aussi pour la situation d'un palais, d'un château, d'une maison. Les châteaux de St. Germain en Laye & de Meudon sont situés dans un bel aspect, parce que du pied de ces bâtimens, on découvre une vue riante & fertile.

ASPECT, (en jardinage,) signifie la même chose que *solage*, *exposition*. On distingue quatre expositions différentes; celles du couchant, du levant, du nord, & du midi.

Le soleil ne paroît pas également dans toutes ces expositions ; celle du midi est la plus riche de toutes, elle a le soleil depuis neuf heures du matin jusqu'à quatre heures du soir ; celle du nord est la plus mauvaise, n'ayant le soleil qu'environ deux heures du matin, & autant le soir ; celle du levant le voit depuis le matin jusqu'à midi ; & celle du couchant, depuis midi jusqu'au soir.

Un habile jardinier doit sçavoir profiter de toutes ces expositions, & connoître celles qui sont les plus favorables à chaque espece de plantes ; sans cela, il ignore la partie la plus essentielle de sa profession. Les végétaux, par la vigueur de leur pousse, nous montrent assez combien une bonne exposition leur est nécessaire. Si les orangers, les myrtes, &c. sont exposés aux vents, principalement à ceux du nord, ils sont bientôt ruinés : il en est de même des autres arbres à fleurs ; ce sont de tous les végétaux ceux qui ont le plus besoin d'une exposition avantageuse.

Les arbres fruitiers, tel que les pêchers, les pommiers, les poiriers, les abricotiers, les pruniers, les figuiers, demandent aussi différentes expositions. Voyez *tous ces articles*.

ASPERGE, genre de plante dont les feuilles sont très-menues ; ses fleurs naissent çà & là, placées le long des rameaux : elles sont blanchâtres, & composées ordinairement de six pétales disposées en rose. Du milieu de la fleur s'éleve un pistile qui devient dans la suite un fruit mou, ou une baie presque ronde & remplie de semences dures pour l'ordinaire.

Il n'y a presque point de plante potagere dans laquelle on trouve autant d'avantages réunis, que dans l'asperge. Elle est saine, agréable au goût, d'un bon rapport ; & sa culture ne demande pas de grands soins. Il y en a trois especes, la grosse, la commune, & la sauvage ; elles ne different entr'elles, que par la grosseur. Les asperges communes sont connues de tout le monde. Les grosses sont celles qu'on nomme asperges de Pologne ou de Hollande. On en voit peu dans les marchés publics : il n'y a que ceux qui les élevent pour eux-mêmes qui en jouissent.

Les asperges se multiplient de graine qu'on seme à la fin du mois de Mars, en plein champ, & fort claire, dans un quarré de terre bien ameublie & mêlée de beaucoup de terreau. On la recouvre ensuite de terre bien herfée. En Hollande, on la seme par rayons. Lorsque le plant est levé un peu fort, il faut le sarcler de tems en tems & l'arroser dans les grandes chaleurs. Deux ans après les touffes sont assez fortes ; on les tire de terre, & on les replante dans des planches larges de trois pieds, & fouillées d'un pied de profondeur. Il faut laisser entre les planches un espace de trois pieds de terrein pour y mettre la terre qui sort de la fouille. Comme le plant d'asperges, loin de s'enfoncer, monte toujours, on se sert de cette terre pour en rehausser les pieds ; souvent même elle ne suffit pas, & on est obligé d'en rapporter d'autre. Ce n'est que dans les terres ordinaires qu'on creuse les planches pour y planter les asperges : il faut, au contraire, dans les terres humides, les tenir hautes, pour corriger l'humidité du fond & pour prévenir la pourriture du plant.

On place toujours les asperges en échiquier, à la distance d'un pied les unes des autres, quand on se propose de les réchauffer ; mais si on ne veut point leur donner de rechauffement, on les espace à un

pied & demi. Ces rechaufemens consistent à creuser les sentiers d'entre deux planches, à la profondeur de deux bons pieds, & à les remplir de grand fumier chaud dont on couvre même toute la planche, à l'épaisseur de deux pieds. Quand les asperges commencent à paroître, on met des cloches sur chaque pied, & on couvre ces cloches de fumier ou de paillassons; il faut avoir soin d'entretenir la chaleur du fumier en le remuant de tems en tems; & en le renouvellant, quand il a perdu sa force. On peut avoir par ce moyen des asperges dans la primeur; mais un tel plant périt au bout de trois ans.

On donne ordinairement aux asperges trois petits labours tous les ans; le premier, au commencement de Mars pour faire mourir les mauvaises herbes, rendre la terre douce, meuble, & propre à recevoir les pluies d'Août & les rosées de Mai; on leur donne le second labour, après qu'elles ont cessé de pousser; & le troisieme, avant l'hiver. On les recouvre tous les ans d'un peu de terre, & tous les deux ans d'une couche de fumier menu de l'épaisseur de quatre doigts. Il ne faut les arroser que pendant les grandes chaleurs.

On ne coupe les montans des asperges, que lorsque la graine est mûre; c'est ce qu'on connoît à sa couleur rouge: on garde la graine des plus beaux pour la semer.

Un plant d'asperges, gouverné, comme je viens de le dire, dure quinze ans: après ce tems, il faut le renouveller; si on veut en avoir toujours de grosses, il ne faut commencer à la cueillir qu'au bout de quatre ans; & on doit bien prendre garde, en les cueillant, de ne pas offenser celles qui peuvent pousser auprès.

Les asperges se mangent de différentes manieres; on les met en ragoût en petits pois, au beurre, au jus, & on les confit.

ASPHALTE; c'est le nom qu'on a donné au bitume de Judée, du lac Asphaltide dont on le tire; on le donne aujourd'hui, en général, à tout bitume solide. L'*asphalte* est pesant, facile à rompre, d'un noir luisant, & d'une odeur résineuse très-forte, lorsqu'on l'échauffe: mis sur des charbons ardens, il s'enflamme.

Il sort du fond du lac Asphaltide dans la Judée, une grande quantité de ce bitume, il s'éleve au dessus & y surnage; il est d'abord liquide, & très-visqueux: ensuite il s'épaissit peu-à-peu, & devient aussi dur que la poix seche. Les Arabes le ramassent, lorsqu'il est encore liquide, & ils s'en servent pour goudronner leurs vaisseaux. Il ne faut pas confondre l'asphalte avec la poix noire de Stockholm; elle est à la vérité d'un noir luisant comme l'asphalte, mais elle est moins dure, & d'une odeur puante & désagréable. C'est encore par cette puanteur qu'on distingue le vrai bitume de Judée du pissasphalte. V. *ce mot.*

Les Egyptiens & les Juifs employoient autrefois l'asphalte pour embaumer les corps morts: il est en usage dans la médecine & dans les beaux vernis noirs. V. *Vernis.*

J'ai dit plus haut qu'on donnoit le nom d'asphalte à tout bitume solide: il y en a de mines très-considérables. La premiere qui ait été connue en Europe sous ce nom, est celle de Neufchatel-en Suisse: il y en a une autre en Alsace; les bitumes qui sortent de ces deux mines sont de même nature, avec cette différence que celui d'Alsace coule dans un ban de sable très-profond entre deux lits de terre glaise, & celui de Neufchatel, dans des rochers

chers de pierre propre à faire de la chaux.

ASPHODELE, plante dont les racines sont composées de plusieurs navets ramassés à leur collet en une botte : ses feuilles sont semblables à celles du porreau, mais plus longues & plus étroites ; du milieu de ces feuilles s'éleve une tige ronde, lisse, forte, rameuse, haute de trois à quatre pieds ; & terminée par une fleur en lys, composée d'une seule piéce découpée en six parties. Le pistile qui occupe le milieu de la fleur, devient dans la suite un fruit presque rond, charnu & triangulaire : ce fruit s'ouvre par la pointe & est divisé intérieurement en trois loges qui renferment chacune plusieurs semences triangulaires.

C'est de la racine de cette espece d'*asphodele* dont on a fait plusieurs fois du pain dans des tems de famine ; on peut en retirer la pulpe ; après l'avoir fait bouillir dans l'eau pour lui ôter son âcreté : on mêle ensuite cette pulpe avec une certaine quantité de farine ; & on en fait des petits pains. Cette plante est fort commune en Languedoc ; on la trouve aussi dans d'autres provinces du royaume.

Il y a une autre espece d'*asphodele* qu'on cultive dans les jardins, c'est l'*asphodele* à fleurs jaunes ; ses racines sont jaunes, & bien plus menues que celles de la précédente : ses feuilles sont plus courtes, & creuses comme celles de la ciboule ; sa tige est simple, & terminée par une fleur jaune en lys, qui paroît au mois de Mai, & qui par sa beauté mérite une place dans un jardin.

Ces deux especes d'*asphodele* se multiplient de plant enraciné en Mars ou sur la fin de l'automne. Elles demandent une bonne terre & une belle exposition ; on pourroit encore les multiplier de graine semée au mois d'Août, & les transplanter l'année d'après, dans le même tems.

Les anciens plantoient l'*asphodele* auprès des tombeaux, afin que les manes du mort pussent trouver de quoi se nourrir.

ASPIC, ou SPIC, plante. V. *Lavande*.

ASPIRANT, celui qui ayant fait son noviciat, ou tems d'apprentissage, veut se faire recevoir maître. On ne sçauroit être reçu marchand que l'on n'ait vingt ans accomplis.

L'aspirant doit subir un examen sur le genre de commerce qu'il embrasse. Il lui est défendu de faire aucun festin, sous peine de nullité de sa réception. Il est tenu à chef-d'œuvre dans des certains corps, & non dans d'autres.

ASPRE, petite monnoie de Turquie, qui vaut aujourd'hui environ six deniers ou deux liards, monnoie de France : elle en valoit autrefois huit, & il n'en falloit que quatre-vingt pour une rixdale, ou un écu, au lieu qu'à présent, il en faut jusqu'à cent vingt, parce qu'elle n'est plus de bon argent, selon la taxe, & que les bachas en font fabriquer une grande quantité de fausses, & de bas aloi dans les provinces éloignées. Les *aspres* n'ont d'autre empreinte que le nom du prince qui les a fait battre. La plûpart des deniers du grand-seigneur se reçoivent en *aspres*.

ASPRELLE, ou *Prêle*, ou *queue de cheval* ; noms différens d'une plante aquatique ; ses tiges sont creuses, rondes, divisées par nœuds, & garnies de feuilles longues & minces. Elles sont si rudes que les ouvriers s'en servent pour polir le bois & même le fer. On a pour cela des fils de fer de trois ou quatre pouces de long, emmanchés dans un morceau de bois : on les insere dans la cavité de la tige de cette plante qu'on casse au-dessus des nœuds.

Ces fils de fer soutiennent l'écorce dont ils sont revêtus ; & l'appliquent, si ns qu'elle se brise, contre les piéces d'ouvrages qu'on veut polir.

L'*asprelle* croît dans les lieux aquatiques & dans les fossés.

ASSAISONNEMENT ; c'est la maniere de préparer les mets pour les rendre plus exquis & plus agréables au goût : il se dit aussi du mêlange de plusieurs ingrédiens qui servent à *assaisonner*. Le sel, le poivre, la cannelle, le girofle, les champignons, &c. sont du nombre de ces ingrédiens ; tout l'art du cuisinier n'est presque que celui de les employer comme il faut. Cet art est commun à toutes les nations policées ; mais il n'est pas également porté par-tout au meme point de raffinement. Pendant long-tems, le sel, le miel, & la crême étoient les seuls ingrédiens dont on *assaisonnoit* les viandes : on ne cherchoit alors qu'à les rendre plus saines, en les disposant à la digestion, par la maniere de les préparer ; mais aujourd'hui, il n'est plus question de ces assaisonnemens simples : ils ont fait place à d'autres bien plus raffinés, & il n'y a rien de plus rare que de trouver sur les tables les mieux servies un aliment salubre. Les habiles cuisiniers de nos jours sont, comme ceux du tems où vivoit *Quitilien*, des hommes importans.

ASSEMBLAGE, jonction de piéces de menuiserie, ou de charpente, qui forment un tout.

ASSETTE, ou HACHETTE, marteau ayant une tête d'un côté, & de l'autre un tranchant large de deux pouces, un peu recourbé en dedans : les couvreurs s'en servent pour couper & clouer les lattes.

ASSIENTE, terme dérivé de l'espagnol *assiento*, qui signifie ferme. C'est le nom que l'on donne à une compagnie de commerce établie, pour la fourniture des Négres, dans l'Amérique espagnole. Les François se sont mêlés, pendant un tems de cette entreprise, mais ils l'ont abandonnée aux Anglois par un article du traité d'Utrecht ; & ce sont eux qui fournissent aujourd'hui les Négres dans toute l'Espagne, moyennant un droit par tête qui se paye au roi d'Espagne.

ASSIETTE, (manege,) se dit de la façon dont le cavalier est placé sur la selle. Ainsi il y a une bonne & une mauvaise *assiette*. Un cheval ne va jamais bien, lorsque le cavalier qui le monte ne sçait point prendre & conserver l'*assiette* : il faut pour cela qu'il soit ferme sur les étriers.

ASSIETTE, en horlogerie ; c'est en général toute piéce qui en supporte une autre : ainsi l'*assiette* d'une roue est la petite piéce de laiton qui est adaptée sur la tige d'un pignon, & sur laquelle elle est rivée. Voyez *Roue*, *Pignon*, *River*.

ASSIETTE, en terme de doreur, signifie une composition qu'on couche sur le bois, avant de le dorer. Elle est faite de bol d'Armenie, de sanguine, de mine de plomb broyés ensemble avec d'autres drogues, & bien détrempés avec de la colle de parchemin. On se sert de la même composition pour la mettre sur la tranche d'un livre pour le dorer.

ASSIETTE, chez les teinturiers, est une cave préparée & remplie d'ingrédiens propres à recevoir en bain les étoffes de fil, de soie, de laine, &c.

ASSIETTE, terme de paveur ; c'est le nom par lequel ces ouvriers désignent le sens dans lequel le pavé doit être mis, lorsqu'on le pose sur le sable. L'*assiette* est toujours opposée à la surface sur laquelle on marche.

ASSIETTE, se dit aussi d'un ustensile de table, qui sert à recevoir

les morceaux qu'on veut manger, il y a des assiettes de fayance, d'étain, de porcelaine, d'argent, &c.

ASSIGNATION, acte judiciaire par lequel on somme quelqu'un de comparoir devant le juge pour se défendre. Cet acte se fait par le ministere d'un huissier, & ne vaut qu'autant que l'original est controllé dans les 24 heures. Voyez *Ajournement*.

ASSIGNATION, est encore la désignation faite par écrit à un créancier d'une somme, dont le débiteur lui permet de se faire payer en son lieu & place. Cela se nomme aussi Délégation. Voyez *Délégation*.

ASSIGNER, envoyer à quelqu'un une assignation, & le mettre en cause par le ministere d'un huissier.

ASSIGNER à quelqu'un le payement de sa dette, c'est lui désigner une somme à prendre, en vertu du mandement dont on le fait porteur.

ASSISE, droit qui se perçoit dans quelques provinces par les seigneurs, sur les bêtes de labourage de leurs vassaux. On le nomme dans d'autres endroits Tirage.

ASSISES, assemblées extraordinaires, tenues par les baillifs & sénéchaux dans l'étendue de leur juriſdiction, pour y juger avec plus de solemnité, les affaires capitales. L'ordonnance de 1085 fixe le tems que les assises doivent durer. Il est défendu aux juges tenans les assises, d'emporter, lorsqu'elles cessent, aucun procès pendant aux tribunaux inférieurs.

ASSOCIATION, convention par laquelle plusieurs commerçans, se réunissent pour faire le négoce, à frais communs. Voyez *Société*.

ASSOCIER quelqu'un, c'est l'admettre dans une société, & lui donner part au négoce qui se fait en conséquence.

ASSOLER, (agriculture;) c'est partager une étendue de terres labourables pour les semer diversement, ou les laisser reposer. La maniere presque générale de cultiver à propos un bien, est d'en diviser les terres en trois parties égales, ou à-peu-près; c'est ce qu'on appelle *assoler*, ou mettre les terres en *soles*. On en seme une partie en bled, l'autre en menus grains, qu'on appelle ordinairement *Mars*, parce qu'on les seme dans ce mois, & la troisieme partie reste en *jachere*, c'est-à-dire, en repos. L'année suivante, la jachere se seme en bled; celle qui étoit en bled, se seme en menus grains, & celle qui étoit en menus grains demeure en *jachere*; de sorte que, dans un cercle de trois années, toutes les terres d'une métairie sont alternativement en bled, en mars & en jachere.

Cette division des terres est très-commode & très-utile, tant pour l'égalité des années que pour le repos des terres mêmes, & la distribution des amendemens. Il n'est pas permis à un fermier de *dessoler* les terres, ni de les *dessaisonner* ou *décompter*. Voyez *Dessoler*, *Dessaisonner*.

ASSORTIMENT; c'est le total des différentes sortes de marchandises qui doivent entrer dans la composition d'un fonds de boutique, pour pouvoir satisfaire les acheteurs. On dit d'un marchand chez lequel on trouve toutes les especes de denrées que son commerce embrasse, *qu'il est bien assorti*.

ASSORTIMENT, chez les imprimeurs, signifie tout ce qu'il faut pour composer une forme complette de caracteres. Voyez *Caracteres*.

ASSOUPLIR, terme de manege; c'est rendre souple: on *assouplit* un cheval, en lui faisant plier le cou, les épaules, les côtés & les autres parties du corps, à force de le manier, de le faire troter & galoper

La rêne du dedans du caveçon attachée courte au pommeau, sert beaucoup pour *assouplir* les épaules au cheval : il faut aider de la rêne du dehors pour *assouplir* les épaules. *Assouplir* & rendre léger est le fondement du manege. Quand un cheval a le cou & les épaules roides, & qu'il n'a point de mouvement à la jambe, il faut essayer de l'assouplir avec un caveçon à la neucastle, le troter, & le galoper de telle sorte, qu'on le mette souvent du trot au galop. Voyez *ces mots*.

ASSURANCE, ou *Police d'assurance* : contrat par lequel un particulier se charge, moyennant une somme, des risques & périls d'un vaisseau qui va faire voile, & s'oblige à payer la perte, en cas d'événemens fortuits, comme feu, tempête, naufrage, changement de route, &c. ou en cas de prise & de pillage.

La somme payée à cet effet par le marchand qui fait assurer, s'appelle Prime d'assurance.

Ce sont ordinairement les compagnies qui font, à frais communs, cette espece de négoce. On les nomme chambres d'assurance ; & les intéressés, assureurs.

ASSURER un vaisseau, c'est en rendre la chambre des assurances responsable, en payant la prime, qui varie depuis sept jusqu'à vingt pour cent, selon le péril qu'il y a à courir.

ASTER, (jardinage,) plante à fleur radiée, agréable à la vue, de couleur bleue, ou violette, quelquefois blanche, & jaune dans le milieu ; ses sommets sont oblongs, garnis chacun d'une aigrette. Elle pousse plusieurs tiges rougeâtres.

L'*aster* est une plante vivace : il y en a de huit ou neuf especes dont la variété des fleurs offriroit un coup d'œil agréable dans un jardin ; on peut les placer dans les parterres, dans les *boutingrins*, le long des murs des terrasses, des allées rampantes, & entre les arbres isolés.

L'*aster* fleurit en automne : il se plaît par-tout, & pullule beaucoup ; on ne sçauroit le replanter trop souvent : on le marcotte, comme l'œillet. Voyez *Marcotte*.

ASTRAGALE, ornement d'architecture que l'on met aux deux extrêmités de la colomne, & qui l'entoure comme une espece d'anneau ou de chapelet.

On se sert aussi de ce même ornement dans la fabrique des canons, & c'est ce qui forme cette espece de gorge qui est à l'embouchure.

ASTRAGALE, plante à fleurs légumineuses, portées par des pédicules longs de deux à trois pouces ; les gousses qui succedent à chacune de ces fleurs sont courbées, rougeâtres, grêles, & divisées dans leur longueur en deux loges remplies de semences dures, petites, noires, & figurées en rein. Les feuilles naissent par paires sur une côte qui leur est commune, & qui est terminée par une seule feuille. La racine est vivace, branchue, & douce au goût.

Il y a plusieurs especes d'*astragale* qu'on cultive dans les jardins à cause de la beauté de leurs fleurs ; elles se multiplient toutes de semence & de plant enraciné ; elles demandent d'être en bonne terre, & en belle exposition. On les seme sur couche, & sous cloches ; celles qui viennent des pays étrangers, sont très-sensibles au froid : il faut avoir soin de les en garantir pendant l'hiver.

ASTRE *du monde*, *Astre du monde violet*, *Astre triomphant* ; noms que les fleuristes donnent à trois especes d'œillet. Voyez *Œillet*.

ASTRINGENT, chez les teinturiers, est le nom qu'ils donnent à quelques matieres, dont ils se ser-

vent pour préparer les étoffes qu'ils veulent teindre au noir ; de ce nombre sont, la noix de galle, les écorces de chêne, de grenade, d'aune, de noyer, de pommier sauvage. Ils en font des décoctions dans lesquelles ils trempent les étoffes, c'est ce qu'ils appellent mettre l'engalage. Voyez *Engalage*.

ASTROLOGIE, c'est l'art de prédire les événemens futurs, par la situation des corps célestes, leurs influences & leurs différens aspects.

On divise l'*astrologie* en deux branches ; l'*astrologie naturelle*, & l'*astrologie judicielle*. Il y a des effets naturels, comme les vents, les pluies, les grêles, les tempêtes, les changemens de tems, les tremblemens de terre, &c. que l'on peut prédire, quoique ce ne soit que par conjecture ; c'est à l'*astrologie naturelle* que cette connoissance appartient : elle est fondée sur des observations & des phénomenes ; & dans ce sens, l'*astrologie* naturelle peut être regardée comme une branche de la physique : c'est aussi, avec raison, que M. Boile en a fait l'apologie dans son *histoire de l'air*. Ce célebre physicien, regarde la génération & la corruption, comme les termes extrêmes du mouvement, & la raréfaction & la condensation, comme les termes moyens : en suivant ce principe, il démontre que les émanations des corps célestes contribuant immédiatement à la production des deux derniers effets, doivent aussi contribuer nécessairement à la production des deux premiers, & affecter tous les corps physiques.

L'*astrologie judiciaire* est l'art prétendu d'annoncer les événemens moraux, avant qu'ils arrivent ; mais cette science est fausse, téméraire & abusive, parce que ces événemens dépendent de la volonté & des actions libres de l'homme : ils ne peuvent être connus ni prédits par le moyen des astres, ni par aucun autre moyen naturel.

L'*astrologie judiciaire* passe pour avoir pris naissance dans la Chaldée, d'où elle pénétra en Egypte, en Gréce & en Italie. Elle étoit fort en vogue sous la reine Cathérine de Médicis, & sous les regnes de Henri III. & de Henri IV ; mais elle est aujourd'hui dans le mépris.

ASTROPOLE, terme de fleuriste ; c'est une espece d'œillet d'un violet brun admirable, sur un blanc de lait, fort détaché ; sa fleur est assez large, mais sa plante est délicate & sujette aux pucerons : il graine, & ses marcottes prennent facilement racine.

ATCHÉ, la plus basse monnoie de Turquie. Elle est d'argent, & vaut à-peu-près quatre deniers de France.

ATERMOYEMENT, délai, ou répit qui suspend un payement échu. Lorsque les créanciers sont d'accord de donner du tems à un débiteur, il s'en passe acte que l'on appelle Contrat d'atermoyement.

ATERMOYER, donner du tems pour payer. Lorsque les créanciers harcelent trop vivement un débiteur, il se fait atermoyer, ou par lettres de répit, qui s'obtiennent en chancellerie, ou par arrêt du conseil, qu'on appelle de surséance, ou par un arrêt de défense, obtenu en parlement.

ATHMOSPHERE, c'est le nom qu'on donne ordinairement à la masse entiere de l'air qui environne la terre. Il y a des physiciens qui ne le donnent qu'à la partie de l'air proche de la terre, qui reçoit les vapeurs & les exhalaisons, & qui rompt sensiblement les rayons de la lumiere. L'espace qui est au-dessus de cet air grossier, est supposé rempli par une matiere plus subtile, connue sous le nom d'Ether, & qu'on ap-

pelle pour cette raiſon, Eſpace éthéré. Voyez *Ether*. Il eſt cependant probable que cette région éthérée n'eſt pas entiérement vuide d'air.

L'athmoſphere remplit & s'inſinue dans tous les vuides des corps, & devient par ce moyen la cauſe & la ſource principale des changemens qu'ils éprouvent ; de-là, leur génération, leur corruption, & leur diſſolution : c'eſt à la preſſion de l'athmoſphere, que les plantes doivent leur végétation, de même que les animaux lui doivent la reſpiration, la circulation & la nutrition.

On a inventé un grand nombre d'inſtrumens pour faire connoître & pour meſurer les différentes altérations de l'*athmoſphere*. De ce nombre ſont les barometres, les thermometres, les anémometres, les hygrometres, &c. Voyez *ces mots*. C'eſt la philoſophie moderne qui a démontré que tous les effets qu'on attribuoit anciennement à l'horreur du vuide ſont uniquement dûs à la preſſion de l'athmoſphere.

ATRE, le plancher ou ſol d'une cheminée ou d'un four, ſur lequel ſe poſe le bois. Les âtres de four conſtruits en brique ne valent rien, parce qu'ils brûlent le deſſous du pain. On les fait plus communément de terre battue.

ATTACHE, ſe dit en général de tout ce qui joint deux choſes enſemble. Il ſignifie auſſi l'endroit où l'on retient quelque choſe. Dans le premier cas, on dit, *attacher une tapiſſerie à un mur*, & dans le ſecond, mettre un chien, un cheval à l'attache. Ainſi, en terme de manege, un cheval à l'*attache*, eſt celui qu'on attache à la mangeoire pour le nourrir avec du foin, de la paille, &c. Dans les hôtelleries on fait payer le droit d'*attache*, pour avoir mis ſeulement un cheval à couvert pendant quelque tems.

ATTACHE, (en jardinage,) ſe dit d'un ornement de parterre, qui ſe lie à un autre. Cet ornement ſert d'attache à celui-ci.

ATTACHE, en terme de bijouterie, ſignifie un aſſemblage de diamans mis en œuvre, compoſé de deux piéces faites en agrafe ou autrement, & qui s'accrochent l'une à l'autre.

ATTACHE, chez les charpentiers, eſt une groſſe piéce de bois qui ſert à ſoutenir un moulin à vent : elle porte à plomb ſur les ſoles ; & c'eſt ſur elle que toute la machine tourne, quand on veut lui faire prendre le vent.

ATTACHE, (en vitrerie,) ſe dit des petits morceaux de plomb que les vitriers attachent avec de la ſoudure ſur les panneaux des vitres, pour fixer les verges de fer qui les tiennent en place.

ATTACHER *haut*, (manege,) c'eſt attacher la longe du licou, aux barreaux du ratelier, pour empêcher le cheval de manger ſa litiere :

S'attacher ſur l'éperon, ſur le talon, ſur la jambe droite, ou gauche ; ces termes ſignifient la même choſe que *ſe jetter* ſur l'*éperon*, &c. Ils ſe diſent d'un cheval qui pouſſe ſon corps du côté où le cavalier approche l'éperon, le talon ou la jambe, au lieu de céder à ces aides en jettant ſon corps du côté oppoſé.

ATTEINTE, (manege ;) c'eſt l'action par laquelle un cheval ſe heurte, & s'attrape lui-même, ou par laquelle il eſt heurté & frappé par un autre qui ſuit ; la bleſſure, ou la contuſion qui en réſulte, ſe nomme auſſi *Atteinte*.

On diſtingue trois eſpeces d'*atteintes*, ſuivant leur ſituation & leur violence. L'*atteinte ſimple*, la *ſourde* & l'*encornée*.

L'*atteinte ſimple* ſe reconnoît par une contuſion ou une plaie légere au paturon qui n'intéreſſe que la

peau, & que l'animal se sera faite en s'atteignant sur cette partie, avec la pince des fers de derriere. Si la contusion ou l'entamure est au pied de derriere, elle aura été occasionnée par le heurt du pied d'un autre cheval, ou de quelqu'autre corps dur, ou en s'atteignant lui-même sur le devant de la couronne avec l'éponge du fer de l'autre pied. La contusion se reconnoîtra par une élévation à la partie contuse : & le cheval feindra, si on le touche en cet endroit. Dans le cas, au contraire, où il y aura plaie, elle sera visible & par conséquent facile à discerner.

L'*atteinte sourde* ne paroît que par une meurtrissure aux talons ou près des quartiers, & dans laquelle le tendon aura pu être contus, alors le cheval boitera beaucoup. Cette espece d'*atteinte* dégénere presque toujours en atteinte encornée ; s'il vient à se faire une suppuration sourde & intérieure, l'humeur purulente se ramasse alors dans le pied, & y cause de vrais ravages.

L'*atteinte encornée* est celle qui pénétre jusqu'à l'ongle, ou qui en est fort près. Si le tendon est à découvert, & qu'il y ait suppuration, elle est plus dangereuse parce qu'il y a dans cette partie une quantité de substance molle & spongieuse qui est aisément détruite par la suppuration. Le pus se creuse ensuite des sinus dans l'intérieur même du pied: il en corrode toutes les parties peu-à-peu, & au point que le quartier sur lequel il séjourne, tombe & se détache, par la corrosion & la destruction des fibres & des vaisseaux qui communiquent de l'ongle avec les parties molles, de maniere qu'il s'y fait une *avalure*. V. *Avalure*.

L'*atteinte encornée* est de toutes les especes la plus difficile à guérir ; & il arrive souvent que, quoique la plaie soit consolidée, & que le cheval ne boire plus, on ne peut encore se flater d'avoir réussi : car si on n'a pas donné une issue suffisante à la matiere du pus, elle se répand dans la cavité intérieure de l'ongle, & y produit bientôt après tous les déſordres dont j'ai parlé ci-dessus. Il faut suivre pour guérir une atteinte encornée la même méthode que pour le javart *encorné*; les accidens & la cure en sont les mêmes. Voyez *Javart encorné*.

Dès le moment qu'on s'apperçoit qu'un cheval s'est donné ou a reçu une *atteinte*, il faut mettre du poivre dessus ; ce qui la guérit pour l'ordinaire. Mais si on a négligé de la traiter, & qu'il y ait plaie, il faut couper la chair détachée, laver la plaie avec du vin chaud & du sel, piler ensuite un jaune d'œuf dur, & l'appliquer dessus, en forme d'onguent ; s'il y a un trou, on le remplira avec de la térébenthine & du poivre, ou bien de la poudre à canon délayée avec de la salive, & on y metra le feu. Si le trou est sur la couronne & profond, il faut passer dessus le fer ardent, & appliquer sur la plaie l'emplâtre divin avec l'huile rosat mise sur du coton, pour empêcher que l'air n'y entre. Dans tous les cas où l'atteinte est considérable, il faut commencer par saigner le cheval, il faut surtout empêcher qu'elle ne mouille, & que le cheval ne la léche ; car il ne sçauroit guérir, tant qu'il se léchera.

Les chevaux, dans le tems des gelées, quand on leur met des crampons fort longs & des clous à glace, se donnent des *atteintes* plus dangereuses.

ATTELAGE, (manege,) se dit d'un nombre de chevaux, ou d'autres animaux destinés à tirer une voiture.

ATTELER, c'est joindre ensemble des chevaux à une voiture pour la tirer.

ATTELIER, doit s'entendre proprement du lieu où travaillent enſemble les peintres, les ſculpteurs, les fondeurs & quelques autres. Car pour déſigner l'endroit des charpentiers, des marchands de bois, & des conſtructeurs de vaiſſeaux, on ſe ſert du nom de *chantier*. Le chantier n'eſt preſque jamais couvert en entier, & quelquefois point du tout, il eſt ordinairement plus grand que l'attelier, qui eſt toujours couvert.

L'attelier des vers à ſoie eſt une eſpece d'édifice léger, conſtruit de perches, & ſéparé en cabanes par des branches de divers bois, le plancher eſt fait de claies d'oſier ſec & pelé. C'eſt-là que les vers à ſoie font leurs œufs & leurs cocons. Voyez *Vers à ſoie*.

ATTELLE, chez les potiers de terre; c'eſt le nom de deux inſtrumens, l'un de bois, & l'autre de fer. Ils ſe ſervent du premier qu'ils mettent entre leurs doigts pour enlever l'ouvrage de deſſus la roue. L'*attelle* de fer eſt tranchante par une de ſes faces; elle eſt percée d'un trou dans le milieu, pour pouvoir être tenue ferme: elle leur ſert à diminuer d'épaiſſeur un ouvrage.

ATTELLES ou ATTELLOIRES, ce ſont de planches faites ordinairement de bois de chêne, plus larges par en-haut que par en-bas, que les bourreliers attachent au-devant des colliers des chevaux de coche, de charrette, &c. & qu'ils attachent au-devant de leurs boutiques, pour leur ſervir de montre & d'enſeigne.

ATTELLES, en terme de plombier & de vitrier; morceaux de bois creux dont ces ouvriers enveloppent la poignée de leur fer à ſouder, pour ne ſe point brûler. Ils les appellent auſſi des *mouffletes*. Voyez *Mouffletes*.

ATTEREAU, (cuiſine,) nom que les traiteurs donnent à une eſpece de ragoût fait de rouelles de veau coupées par tranches fort déliées: on les pique de lardons, & on les fait cuire dans une tourtiere couverte avec un peu de bouillon.

ATTERRISSEMENT, ou ALLUVION, ſe dit de la terre, ſable, ou limon que la mer ou les rivieres tranſportent d'un lieu à un autre; la mer fait tous les jours des *atterriſſemens* dans des endroits d'où elle s'éloigne inſenſiblement. Il y a un grand nombre de ports où l'on s'embarquoit autrefois, & qui ſont aujourd'hui fort éloignés de la mer. Le roi prétend que le nouveau ſol lui appartient, lorſque l'*atterriſſement* eſt produit par une riviere navigable.

ATTLAS, ſorte de ſatin qui vient des Indes, & qui porte depuis 4 aunes de long, juſqu'à 14 ſur deux tiers & plus de largeur. Le tiſſu en eſt admirable; mais les couleurs en ſont la plûpart fauſſes, ſur-tout le cramoiſi.

ATTOMBISSEUR, (fauconnerie,) ſe dit d'un oiſeau de proie qui attaque le héron dans ſon vol, On en lâche pluſieurs ſur lui pour les différentes attaques. On dit: *Ce faucon eſt bon attombiſſeur*.

ATTRIBUTION de juriſdiction, pouvoir donné à de certains juges, de connoître de certaines affaires, à l'excluſion de tous autres.

AVACHIR, terme qui ſignifie la même choſe que s'*applatir* & qui ſe dit des étoffes & des garnitures de rubans, lorſqu'elles ne bouffent plus.

S'AVACHIR, en termes de corroyeur & de cordonnier; ce ſont des cuirs qui s'amolliſſent trop, & qui perdent un certain dégré de dureté, ſans lequel ils ne peuvent être bons. *Ce cuir ne vaut rien*: il s'avachit trop.

S'*avachir*, *en jardinage*, ſe dit des branches d'un arbre, qui, au lieu

de ſe ſoutenir droites, penchent par leur extrêmité : *Les branches de ce poirier, de cet oranger s'avachiſſent.*

AVAL, écrit par lequel celui qui négocie une lettre de change, ou billet à ordre s'en rend caution, & garantit l'effet, en cas qu'il ne ſoit pas acquitté.

Celui qui a donné ſon aval, devient par-là ſolidaire avec les endoſſeurs & l'accepteur.

Les courtiers de marchandiſes ne peuvent mettre leur aval aux lettres de change qu'ils paſſent dans le commerce, mais ſeulement en certifier la ſignature véritable.

AVAL, terme de riviere, eſt le pays qui eſt ſitué plus près de l'embouchure, par rapport à un autre pays auquel on le compare : en ce ſens, *Aval* eſt oppoſé à *Amont*. V. *ce mot*.

AVALAISON, chûte d'eau impétueuſe qui tombe en forme de torrent, du haut des montagnes, après les groſſes pluies.

AVALÉE, ou LEVÉE, dans les manufactures de laine, ſe dit de la plus grande quantité d'ouvrage que l'ouvrier puiſſe faire, ſans être obligé de dérouler ſes enſuples. Ce terme, *avalée*, répond à celui de *faſſure* dont on ſe ſert dans les manufactures en ſoie.

AVALÉE, ſe dit auſſi dans l'opération qu'on appelle le *lainage*, de la quantité d'étoffe compriſe depuis la *perche* qui eſt le haut, juſqu'au *faudet* qui eſt le bas.

AVALER, (jardinage ;) c'eſt couper une branche près du tronc.

Avaler la ficelle, chez les chapeliers, c'eſt la faire deſcendre depuis le haut de la forme d'un chapeau, juſqu'au bas. Ils ſe ſervent pour cet effet d'un inſtrument appellé *avaloire*, moitié de bois & moitié de cuivre, ou de fer : le bas de cet outil eſt garni dans toute ſa longueur d'une rainure pour mieux embraſſer la ficelle ; & à ſa partie ſupérieure, eſt une petite plaque de fer ſur laquelle le chapelier appuie le pouce en *avalant* la ficelle.

AVALER, terme de tonnelier ; *avaler* du vin dans une cave, c'eſt l'y deſcendre par le moyen du *poulain*. Voyez *Poulain*. Lorſqu'il arrive des accidens dans l'*avalage* du vin, les tonneliers en ſont reſponſables.

AVALURE, (manege,) terme qui exprime la chûte du quartier qui eſt ſéparé du vif, & la naiſſance de celui qui vient au-deſſous, & qui croît à ſa place. C'eſt proprement l'endroit où la nouvelle corne touche l'ancienne.

Les *avalures* ſont des ſuites des bleſſures & autres accidens qui arrivent à la corne du cheval, lorſqu'elle a été entamée par quelque cauſe que ce ſoit ; il ſe fait une avalure, c'eſt-à-dire, qu'il croît une nouvelle corne à la place de celle qui a été emportée ; elle eſt toujours plus raboteuſe, plus groſſiere, & plus molle que l'ancienne. Elle part communément de la couronne, & deſcend toujours, chaſſant la vieille devant elle. Lorſqu'on voit une *avalure*, on peut être aſſuré que le pied eſt altéré.

AVANCE, ou AVANCE, anticipation de payement, pour raiſon de quoi il eſt dû un eſcompte à celui qui paye.

AVANCE, ſe dit auſſi des prêts d'argent, ou des marchandiſes fournies à crédit. Le fourniſſeur eſt en avance vis-à-vis de l'autre.

AVANCE, s'emploie auſſi en ſtyle de banque en ce ſens : lorſque le porteur d'une lettre de change reçoit plus que la ſomme y énoncée, il en réſulte avance pour le tireur. Lorſqu'au contraire il n'en reçoit pas toute la valeur, il y a avance pour le donneur.

AVANCER, en terme d'agriculture, c'eſt hâter l'accroiſſement des plantes. Il y a pluſieurs moyens dif-

férens d'*avancer* les plantes & les fruits ; ceux qui font le plus en uſage, ſont le fumier, le remuement des terres, & les arroſemens ; tous ces moyens produiſent le même effet. Il y en a un autre moins commun, mais bien plus aſſuré que tous les autres, c'eſt d'arroſer les graines avec des eſſences chaudes. On a ſouvent éprouvé que des laitues, ou d'autres herbes, arroſées d'eau-de-vie ou d'eſſence de canelle, croiſſent plus en un jour, qu'elles ne font en huit, par les voies ordinaires. On avance encore les plantes, en les élevant ſous des chaſſis ou dans des ſerres chaudes. Voyez *Chaſſis* & *Serres*.

AVANIE ; ce terme qui ſignifie en général inſulte, affront, eſt particuliérement uſité pour exprimer les rançons que les Turcs exigent des marchands chrétiens, ſous des faux prétextes, & mal-à-propos.

AVANT-CORPS, la partie d'un ouvrage de maçonnerie, ou de menuiſerie, qui a de la ſaillie ſur la face & qui fait le contraire de celle qu'on appelle Arriere-corps. Voyez *Arriere-corps*.

AVANT-COUR, celle qui ſert d'entrée à un bâtiment, & qui précede la principale.

AVANT-MAIN, terme de manege ; c'eſt le devant du cheval, les parties compriſes dans l'*avant-main*, ſont la tête, l'encolure, le garrot, le poitrail, les épaules, & les jambes de devant. Les chevaux bien faits, & qui ont l'*avant-main* délié & mince, ne ſont pas toujours les plus légers. On dit, *Ce cheval eſt beau de la main en avant*.

AVANT-PESCHE, (jardinage ;) c'eſt une eſpece de pêche précoce ; elle entre ordinairement en maturité dès le commencement de Juillet, ſa chair eſt fine, mais très-ſouvent pâteuſe : on n'en fait cas, que parce qu'elle paroît la premiere. L'arbre qui la porte, donne des fleurs d'un blanc blafard, pouſſe peu de bois & n'eſt pas beau. L'*avant-pêche* eſt, de tous les fruits de cette eſpece, celui qui eſt le plus ſujet aux fourmis : elle n'eſt guere bonne qu'en compôte ; & la compôte s'en fait comme celle de tous les fruits verds. Voyez *Compôte*.

AVANT-TRAIN, la partie du train d'un carroſſe qui eſt mobile, au moyen de la cheville ouvriere, qui l'unit à l'arriere-train.

AVARIE, terme de commerce maritime. Ce mot convient, en général, à toutes dépenſes, ſoit extraordinaires, ſoit naturelles, qu'eſſuie la marchandiſe chargée ſur un vaiſſeau.

Les pertes & dommages occaſionnés par tourmente, s'apellent Avarie groſſe.

Ceux qui arrivent aux marchandiſes, par leur propre défaut, comme pourriture, coulage, mouillure d'eau, &c. ſe nomment Avarie ſimple.

Et enfin il y a l'Avarie ordinaire qui ſont les frais d'emballage, de voiturage, d'arrumage, & d'aſſurance.

AVARIE, eſt encore le droit que chaque vaiſſeau mouillant au port paye pour l'entretien dudit port.

AVARIÉ, (adj.) Une marchandiſe avariée, eſt une marchandiſe qui a ſouffert du dommage en route.

AUBAIN, étranger né ſous une autre domination. Les aubains ſont ſujets aux loix du royaume, pendant leur réſidence. Ils ſont punis pour les crimes qu'ils y commettent, mais non pas pour ceux commis en pays étrangers. Le droit des gens ne permet pas qu'on les pourſuive au-delà des extrêmités de leur patrie, à moins que ce ne ſoit leur ſouverain qui les redemande pour crime de leze-majeſté.

Les aubains peuvent paſſer tous actes entre-vifs, & contracter toutes ſortes d'obligations ; mais ils ſont in-

capables de posséder aucunes charges ni bénéfices, sans dispense du roi. Lorsqu'ils plaident en demandant, ils sont tenus de donner caution bourgeoise, domiciliée dans le royaume.

En défendant, ils sont sujets à la contrainte par corps pour toute espece de dettes, attendu la difficulté de les faire payer, s'ils venoient à se sauver. Ils ne peuvent faire cession ni obtenir lettres de répit.

AUBAINE, droit que le roi a en France de s'emparer de la succession d'un étranger qui y décede. Les aubains ne peuvent faire aucune disposition de derniere volonté, ni laisser d'héritiers, si ce n'est leurs enfans regnicoles, nés en légitime mariage. Hors ce seul cas, le fisc hérite d'eux, au préjudice de tous autres. Pour parer à cet inconvénient, les étrangers décidés à tester en France, obtiennent des lettres de naturalité, en vertu desquelles ils sont censés regnicoles, & jouissent des mêmes privileges.

AUBAN, droit d'auban, est un droit qui se paye au seigneur, ou aux officiers de police, pour avoir permission d'ouvrir boutique. Il s'entend aussi de la permission même.

AUBEPIN, ou *Aubépine*, ou *Epine blanche*. C'est un arbrisseau, dont les fleurs naissent par bouquets en forme d'étoiles; elles sont d'une odeur agréable, & d'un blanc assez éclatant, mêlé d'un peu de rouge. Chaque fleur est portée par un pédicule long de plus d'un pouce. Le calice devient dans la suite un fruit rond, rougeâtre, disposé en ombelle & renfermant la graine. Son bois est très-dur, ses branches sont courtes, armées de piquans très-durs, & garnies de feuilles d'un très-beau verd, luisantes, & découpées comme celle de persil.

L'*Aubépine* donne ses fleurs au commencement de Mai; son fruit mûrit en Septembre & en Octobre. Il est d'un goût aigrelet, bon à manger, & à confire après les premieres gelées. Voyez *Confire*. Il n'y a point de meilleur plant que cet arbrisseau pour bien fermer un champ: il croît très-vîte, il sert à planter des haies dont il défend l'approche par ses pointes: on en fait aussi des palissades tondues au ciseau: qui font l'ornement des jardins. Il ne craint ni le froid, ni le chaud, il ne trace point, & il dure long-tems. Son tronc est plus ou moins gros, suivant son âge; les vieilles souches, lorsqu'il n'y a point d'autres bornes, servent de regle pour redresser & aligner les haies où elles se trouvent.

Il faut rapporter l'aubépin au genre appellé *néflier*: il sert de sujet pour greffer plusieurs arbres à fruits, comme néflier, épine-vinette, cornouiller, &c. On y peut même greffer la plûpart des fruits à noyau, tels que la pêche, la prune, l'abricot, &c. Voyez *Greffer*.

Cet arbrisseau est très-sujet aux chenilles & se multiplie de graine; on en plante aussi des rejettons avec beaucoup de chevelu aux racines. On les met dans une rigole, à la distance de quatre doigts l'un de l'autre. On les laboure trois ou quatre fois l'an.

AUBER, ou AUBERE, (manege,) se dit d'un cheval qui a le poil blanc, mais varié, & semé par tout le corps de poil alesan, & de bai. Le cheval *aubere* est peu estimé dans les maneges, parce qu'il a peu de sensibilité à la bouche & aux flancs. Il passe d'ailleurs pour être très-sujet à perdre la vue.

AUBERGE, c'est un lieu où les hommes sont nourris & couchés, & trouvent des écuries pour leurs montures, & leur suite. Les *auberges* sont favorisées par les loix, & ceux qui les tiennent, ont action

pour le payement des choſes qu'ils ont fournies, ſur les équipages & ſur les hardes, à l'exception cependant de celles qui ſont néceſſaires pour ſe couvrir. Il y a des loix dont il n'eſt point permis aux *aubergiſtes* de s'écarter : les principales ſont de n'y point recevoir les domiciliés des lieux, mais ſeulement les paſſans & les voyageurs, de n'y point donner retraite aux gens ſuſpects, vagabonds, blaſphémateurs & gens ſans aveu, ſans avertir les officiers de police, de veiller à la ſûreté des perſonnes, & de tout ce qui leur appartient.

Dans les grandes villes, un *aubergiſte* eſt encore obligé de porter ſur un régiſtre le nom de celui qui va demeurer chez lui, avec la date de ſon entrée & de ſa ſortie. Il doit en rendre compte à l'inſpecteur de police. Il y a des *auberges* où l'on va ſeulement manger, ſans y prendre ſa demeure. On paye à tant par tête.

AUBERVILLIERS, eſpece de laitue. Voyez *Laitue*.

AUBIER, ou OBIER, arbriſſeau à fleurs blanches, diſpoſées en parafol : celles de la circonférence ſont plus grandes, ſemblables à des roues à cinq quartiers, & ne laiſſent aucune graine, après qu'elles ſont paſſées ; celles qui occupent le milieu ſont plus petites, & reſſemblent à des godets découpés en cinq parties. Il leur ſuccede une baie un peu plus groſſe que celle du ſureau, molle, rouge dans ſa maturité, dans laquelle eſt renfermée une ſemence dure, fort applatie, & échancrée en cœur. Ajoûtez à tous ces caracteres, que les rameaux de l'*aubier* reſſemblent à ceux du ſureau, & ſes feuilles à celles de la vigne.

L'*aubier* ſe plaît le long des eaux, dans de bons terroirs, il ſe multiplie de rejettons, il ſert à faire des bocages dans des maiſons de plaiſance. Il y a une autre eſpece d'*aubier* dont les fleurs ſont ramaſſées en boule.

AUBIER, la partie du bois, qui eſt entre l'écorce & le bois vif. Lorſqu'on équarrit le bois ſur les lieux, on a ſoin d'en ôter tout l'aubier, parce que c'eſt ce qui eſt le plus prompt à ſe pourrir, & à recevoir les vers.

Les ſtatuts des charpentriers & menuiſiers ſont formels ſur cet article, & leur défend l'uſage du bois où il y a encore de l'aubier.

AUBIFOIN, plante qui ſe rapporte au genre appellé *Bluet*. Voyez *Bluet*.

AUBIN, en terme de manege ; c'eſt une allure qui tient de l'amble & du galop. Voyez *ces mots*. On ne fait pas grand cas d'un cheval qui va l'aubin, parce que cette allure n'eſt propre ni pour le train ni pour le carroſſe ; qu'elle vient fort ſouvent de foibleſſe des reins & des jambes, & qu'elle ne peut durer long-tems.

AUDIENCE, l'aſſemblée des juges, lorſque les parties ou leurs avocats plaident devant eux. On appelle auſſi audience, ou ſalle d'audience, l'endroit où ſe tient cette aſſemblée. Les avocats & procureurs ſont obligés d'aller tous les jours à l'audience.

AUDITEUR, juge du châtelet, qui connoît des affaires purement civiles, lorſqu'il s'agit d'un capital qui n'excede pas cinquante livres. Il juge ſommairement à l'audience, ſur la plaidoierie des procureurs ou de leurs clercs, & n'a pour toute épice que 5 ſols, par ſentence définitive.

AUDITEURS des comptes, officiers prépoſés pour entendre les comptes de ceux qui manient les deniers royaux, & les clorre après les avoir vérifiés. Ils ſiégent au palais, & compoſent, avec les correcteurs

& les maîtres, ce que l'on nomme la chambre des comptes. C'eſt-là que s'enrégiſtrent auſſi les lettres de nobleſſe, & les titres des perſonnes conſtituées en dignité.

AVELANEDE, ou VALANEDE; c'eſt le nom qu'on donne à la coſſe du gland, c'eſt-à-dire, à ce petit vaſe orné d'une eſpece de ciſelure naturelle, & auquel tient la queue du fruit. On s'en ſert pour paſſer les cuirs.

AVELINE, fruit de l'avelinier: cet arbriſſeau doit ſe rapporter au genre du *noiſettier*. V. *Noiſettier*.

Les meilleures *avelines*, ou noiſettes, ſont celles dont l'amande eſt preſque ronde, rougeâtre, ſuccullente & d'un bon goût; elles ſont plus nourriſſantes que les noix, & difficile à digérer.

AVENEMENT, à la couronne, l'époque de l'inſtallation du prince ſur le trône de ſes prédéceſſeurs. Il ſe paye alors un droit par les ſujets que l'on nomme le joyeux avénement.

AVENTURE, terme de commerce maritime. Placer à la groſſe aventure, ou ſimplement à la groſſe, c'eſt prêter de l'argent à un armateur, ou à un marchand chargeur pour un voyage de long cours, à condition que ſi le vaiſſeau arrive à bon port, le prêteur aura tant d'intérêt. S'il périt, il perd ſa miſe. Ces intérêts ſont toujours conſidérables, à proportion des riſques & périls qu'il y a à courir.

AVENUE, grand allée d'arbres avec une contre-allée de chaque côté, plantée à l'entrée d'une ville, ou d'un château. Il y a des *avenues en perſpective*; elles ſont toujours plus larges par un bout, pour donner à une allée une plus grande apparence de longueur, ou pour la faire paroître parallele, en la regardant par le bout le plus étroit.

Il y a deux choſes à obſerver dans les *avenues* & les *routes* qu'on plante, ſçavoir, la largeur des allées, & la diſtance entre les arbres. La largeur des allées doit être proportionnée à leur largeur & à la ſituation des avenues. Quant à la diſtance des arbres entr'eux, elle varie ſuivant les différentes eſpeces. Les ormes & les tilleuls doivent être plantés à deux toiſes l'un de l'autre; les châtaigniers, les noyers, les pommiers & les poiriers, à 4, 5 & 6 toiſes. Les chênes & les hêtres doivent être éloignés de neuf toiſes, les pins & les ſapins, de quatre toiſes à cauſe de l'étendue de leurs branches.

AVERAT, eſpece de poire. V. *Poire*.

AVERSE, en terme de jardinage, ſe dit d'une grande quantité d'eau de pluie, ſurvenue tout-à-coup par quelque orage. On dit, il pleut à verſe, pour dire qu'il pleut abondamment; les mots *agaſles d'eau* & *avalaiſon* ſont plus uſités.

AVERTIN, ou AVORTAIN, terme d'œconomie ruſtique, par lequel on déſigne une eſpece de maladie qui attaque les bêtes aumailles: on l'appelle auſſi *vertige*, *étourdiſſement*, *tournoyement*, parce que les brebis ou les moutons qui en ſont attaqués, tournent, ſautent, ceſſent de manger, bronchent, & ont la tête & les pieds dans une grande chaleur. Cette maladie leur eſt cauſée, par le ſoleil de Mars & par les grandes chaleurs.

Pour la guérir, il faut bien faire attention à la cauſe qui l'a produite: ſi l'*étourdiſſement* vient de la chaleur du ſang, la ſaignée eſt le meilleur remede; on ouvre les deux veines qui ſe trouvent aux deux côtés du nez ſous les yeux, & on laiſſe couler le ſang, tant qu'il veut. On donne enſuite à la brebis de la graine d'abſinthe, mêlée avec un peu de ſel marin, ou de la thériaque qu'on

met sur un morceau de pain, ou que l'on mêle avec de la biere chaude, qu'on leur verse dans le gosier. Il y a un autre remede qui produit souvent de bons effets, c'est de souffler, dans le tems de la saignée, à travers un tuyau de plume, de la marjolaine en poudre dans les narines de la brebis.

Si cette maladie de la tête vient d'un sang trop froid ou d'une obstruction, on la guérit avec des apéritifs & des purgatifs; la saignée seroit funeste dans ce cas. Le jus d'orvale mis dans les oreilles de la bête malade, le suc exprimé des bêtes sauvages, mis dans son nez, la plante même qu'on lui donne à manger, passent pour de très-bons remedes.

L'*Avertin* donne lieu à l'action rédhibitoire; mais elle doit être formée dans la huitaine, ou tout au plus dans le neuvieme jour de la livraison.

AVEU, reconnoissance que le nouveau vassal est tenu de donner au seigneur suzerain, contenant le détail de ce qu'il releve de lui. De-là vient que cet acte se nomme aveu & dénombrement. Il doit être fait dans les quarante jours après la réception à foi & hommage, sous peine de saisie féodale.

Les aveux & dénombremens donnés par les vassaux du roi se portent à la chambre des comtes.

Le seigneur doit fournir des blâmes à l'aveu dans les quarante jours, à compter de sa présentation, sinon il est censé reçu.

AUGE, en manege, signifie deux choses; un canal de bois destiné à mettre l'avoine du cheval; & une grosse pierre creuse, placée dans les basses-cours d'une écurie, près d'un puits, & destinée à contenir de l'eau pour le faire boire. L'*auge*, dans le premier sens, se nomme aussi *mangeoire*, *créche*.

Toutes les mangeoires sont construites de bois ou de pierre; celles de bois sont les plus communes: on doit en garnir le bord de tole pour empêcher que les chevaux ne les rongent en s'amusant. Elles durent bien moins que celles de pierre, qui, avec cet avantage, peuvent encore réunir celui de servir d'abbreuvoir, quand on y peut porter l'eau par le moyen d'un robinet placé à un bout, & un bouchon à l'autre: on la remplit d'eau; & lorsque les chevaux ont bu, on les débouche, toute l'eau s'écoule, & la mangeoire est nette & propre.

AUGE, (jardinage;) c'est ainsi qu'on appelle la rigole de pierre, ou de plomb sur laquelle coule l'eau d'un acqueduc ou d'une source, pour se rendre dans un regard de prise, ou dans un réservoir.

AUGE, terme employé dans plusieurs arts, signifie en général un vaisseaux de bois ou de pierre, ou fixe, ou transportable, de matiere & de forme différentes selon les arts, mais destiné toujours à contenir un liquide ou un fluide.

Dans toutes les boutiques, ou ateliers d'ouvriers en métaux, l'*auge* est une pierre creuse pleine d'eau, & placée devant la forge. L'ouvrier se sert de cette eau pour arroser son feu, & pour éteindre ou rafraîchir ses tenailles quand elles sont trop chaudes: de même qu'une piéce de métal, quand il faut la retourner, ou qu'elle est trop chaude du côté de la main.

Dans *les sucreries*, l'*auge* se dit de petits canaux de bois d'une seule piéce dans lesquels on laisse refroidir le sucre, avant de le mettre en barrique.

Dans *les verreries*, les *auges* sont de gros hêtres creusés, pleins d'eau dans laquelle on rafraîchit les ferremens qu'on a employés pour remplir, ou vuider les pots.

AUGELOT, (agriculture;) c'est

le nom qu'on donne à une petite foſſe quarrée, dans laquelle on met les croſſettes dont on veut faire un plant de vigne. Cette maniere de planter la vigue, s'appelle *planter à l'augelot ;* elle ſe pratique ſur-tout aux environs d'Auxerre.

On ſe ſert d'un inſtrument de fer, ſemblable à celui des paveurs ; on l'appelle *levier* en Bourgogne, *pince à Paris*, & *taravelle* en d'autres endroits. On le fiche rudement en terre à pluſieurs fois, dans le même trou, juſqu'à ce qu'il ſoit profond d'un pied & demi ; on y met enſuite le *chapon* ou *croſſette*. Voyez *ces mots*. Tous les autres trous doivent être eſpacés d'un pied & demi, & le plant ſortir à deux yeux au-deſſus de la terre. Cette maniere de planter la vigne à l'*augelot* ne convient qu'aux meilleures terres pierreuſes, qui ſe détachent toujours aſſez pour garnir le pied de la croſſette ; mais elle ne vaut rien dans les terres fortes, parce que le levier y laiſſe des vuides dont le plant ne s'accommode pas.

AUGET, (manege.) V. *Canal.*

AVIGNON : (graine d') on l'appelle ainſi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon. Les enlumineurs s'en ſervent pour faire le jaune, le bleu, & le verd, principalement ſur les cartes à jouer. Cette graine eſt le fruit du petit noirprun ou *rhamnus catharticus minor* des botaniſtes, qui eſt fort commun dans le Dauphiné, la Provence, & le Languedoc. Le fruit que produit le noirprun eſt fait en bourſe : il a au dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, renfermant cinq ou ſix grains triangulaires applatis, roux en dehors, blancs en dedans, d'un ſuc verdâtre & un peu amer. Dans leur verdeur on en tire une couleur jaune qu'on appelle Graine d'Avignon ; quand ces grains ſont plus mûrs, ils font du bleu, & du verd dans leur parfaite maturité.

AVILLONS, (fauconnerie ;) ce ſont les ſerres du pouce, on derriere des mains d'un oiſeau de proie. On dit, ce *faucon avillone bien ſon gibier*, pour dire, qu'il donne vigoureuſement des ſerres de derriere.

AVINER, terme qui ſignifie la même choſe qu'*abbreuver de vin ;* on le dit des cuves & des tonneaux où il y a eu déjà du vin. Les tonneaux *avinés* ſont les meilleurs.

AVIRON, en terme de riviere c'eſt une longue piéce de bois, ronde par la poignée, & plate par le bas, dont on ſe ſert pour faire avancer un petit bateau ou une nacelle. Ainſi, *avironner une barque ou un canot*, c'eſt les faire avancer à coups d'*aviron*. Sur la mer, on donne à cet inſtrument le nom de rame. V. *Rame*.

AVIS, lettre d'avis eſt une lettre par laquelle un négociant donne avis à ſon correſpondant, ou qu'il a tiré ſur lui une lettre de change, ou qu'il lui envoie des marchandiſes.

AVIVAGE, terme de miroitier, qui ſe dit de la premiere façon qu'il donne à la feuille d'étain pour recevoir le vif-argent. Il a une pelote de ſerge dont il la frote légérement & ſans la charger ; & lorſqu'en frotant, il a rendu la feuille brillante, elle eſt *avivée*.

AVIVER, *chez les bijoutiers & autres ouvriers en métaux*, c'eſt donner le dernier poli à un ouvrage : on ſe ſert pour cela du rouge d'Angleterre détrempé avec de l'eſprit de vin, & de la pierre-ponce détrempée dans de l'eau-de-vie ou du vinaigre.

AVIVER, ſignifie, en général, donner de la vivacité à une matiere, la rendre plus fraîche & plus nette. Les doreurs *avivant* les figures de bronze, pour les dorer ; ce travail conſiſte à les grater légérement avec un burin, ou à les froter

avec de la pierre-ponce : il ne faut pas qu'elles aient rien de sale pour recevoir la feuille d'or ; on les fait toujours chauffer, avant de l'appliquer.

AVIVER, en terme de teinture ; c'est rendre une couleur, plus vive & plus éclatante, en passant l'étoffe de soie ou de laine, lorsqu'elle est teinte & bien lavée, sur un mêlange d'eau tiéde, & d'autres ingrédiens différens, selon l'espece de couleur qu'on veut *aviver*.

AVIVES, (manege,) nom qu'on donne à deux glandes situées au dessous des oreilles du cheval, près de l'angle de la mâchoire inférieure. Ces glandes répondent à celles qu'on appelle *parotides dans les hommes*.

On donne encore le nom d'*avives* à une enflure des mêmes glandes, suivie d'inflammation & de dureté ; dans cet état, elles compriment & gênent les veines jugulaires, & mettent l'animal en danger de périr. Cependant le traitement qu'on emploie dans cette maladie peut faire douter avec raison, si elle consiste dans une véritable inflammation de ces glandes : car si cela étoit, elles seroient douloureuses ; & l'exercice violent qu'on fait faire à l'animal qui en est attaqué, ne pourroit qu'augmenter l'inflammation & rendre les douleurs plus vives. Il paroît donc plus vraisemblable, que ce qu'on appelle *avives*, n'est autre chose que mal au ventre, d'autant plus que les signes des *avives* sont les mêmes que ceux des tranchées, & qu'on guérit ces deux maladies par les mêmes remedes. Ainsi quand un cheval a les *avives*, il ne faut point ni le presser, ni le piquer, ni le battre, il faut seulement lui donner les remedes qu'on emploie pour les tranchées. Voyez *Tranchée*. Ce que nous venons de dire, paroît fondé sur un proverbe fort connu des maréchaux, qui disent qu'il n'y a jamais d'avives sans tranchées.

Outre ces glandes dont nous venons de parler, les chevaux en ont d'autres à la racine de la langue, qu'on appelle simplement les glandes du gosier ; elles sont les mêmes que les amygdales dans les hommes. Lorsqu'elles viennent à se gonfler & à contraindre la respiration de l'animal, cette maladie s'appelle *Etranguillon*. V. *ce mot*. L'*étranguillon* est la même chose que l'esquinancie des hommes.

AULNAIE, ou AUNAIE, (jardinage ;) c'est un lieu planté d'*aulnes*. Voyez *Aulne*.

AULNE, arbre qui porte des chatons composés de fleurs à plusieurs étamines, qui sortent d'un calice fait de quatre pieces. Ces fleurs sont ramassées en pelotons, & attachées à un axe ; elles sont stériles : le fruit est séparé des chatons, composé d'écailles, & rempli d'embryons au commencement de son accroissement. Il renferme, lorsqu'il est devenu plus gros, des semences qui pour l'ordinaire sont applaties.

L'*aulne* se multiplie de boutures, & mieux encore de plants enracinés, qu'on éclate adroitement des vieilles souches ; c'est de tous les plants aquatiques celui qui aime le plus l'eau : il se plaît le long des rivieres des ruisseaux, & dans tous les endroits frais & marécageux.

Une maison de campagne ne doit jamais être sans aulnaie, quand on peut y en avoir une ; car outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces, on s'en sert encore pour faire la plûpart des outils, & pour se fournir le menu bois dont on a tous les jours besoin pour faire des échafaudages, poulaillers, étables & autres bâtimens légers.

Pour faire une aulnaie, on doit mettre les plants à un pied & demi de distance dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de

de l'autre de trois, on la recouvre de terre en dos d'âne, & on environne l'aulnaie de bons fossés qui se rempliſſent bientôt d'eau, & empêchent que les beſtiaux ne puiſſent nuire au plant. Comme l'*aulne* reprend aiſément, & jette beaucoup de bois en peu de tems, il faut, en le plantant le couper à deux doigts de terre, pour qu'il y jette davantage du pied. Les aulnes à cinq ou ſept ans de crue, ne ſont bons qu'à faire des fagots; mais on leur donne juſqu'à dix-huit ans, quand on veut les débiter en rames ou perches pour les tourneurs qui les emploient à différens ouvrages.

L'année d'après qu'une aulnaie a été coupée, elle pouſſe ſur ſouche quantité de rejettons: il faut en ôter une partie, & émonder ceux qui reſtent; ils en ſeront mieux nourris, & ils viendront plus vîte, plus forts & plus droits. Les aulnes en perches & en futaies doivent être coupées, quand on veut les peler, au mois de Mars & de Juin en pleine ſeve; mais ceux qu'on ne pele point, ſe coupent en hiver. L'écorce ſert aux teinturiers, tanneurs, & chapeliers qui en font une grande conſommation; on pourroit s'en ſervir, au lieu de noix de galle pour faire de l'encre.

AUMAILLES, terme en uſage dans pluſieurs provinces, pour déſigner les quadrupedes domeſtiques qui ſervent principalement à la nourriture de l'homme: ils ſont connus à la campagne ſous le nom de gros & de menu bétail; les bœufs, les vaches, les taureaux, &c. ſont dans la premiere claſſe, on place dans la ſeconde toutes les bêtes à laine.

Ces beſtiaux ſont le principal engrais & la richeſſe d'une terre, & ſont, dans les pays de pacage & dans les années ſtériles en grains, la reſſource des fermiers.

AUNAGE, meſurage des étoffes quelconques en longueur & largeur, ſupputé par l'aune: il eſt des marchandiſes, comme la toile, dont on donne le bon d'aunage, c'eſt-à-dire, un excédent ou bonne meſure. Ce bon d'aunage varie ſelon les lieux, & l'eſpece de marchandiſe; à Paris, pour la toile, par exemple, c'eſt le pouce avant, c'eſt-à-dire, un pouce en ſus de chaque aune.

AUNE, bâton ferré par les deux bouts, ayant communément en France trois pieds ſept pouces huit lignes de longueur, & qui ſert à meſurer la longueur, & largeur des étoffes. L'aune ſe diviſe en deux manieres;

Ou par moitié, quarts, huitiemes & ſixiemes, ou par tiers, ſixiemes & douziemes.

On la nomme Canne dans quelques endroits, & dans d'autres, Verge, Barre, Braſſe, Palme, &c.

Comme l'aune n'a pas par-tout la même longueur, nous allons donner ici la table du rapport que les étrangeres ont à celle de Paris, & entr'elles comparées les unes aux autres, telles qu'elles ſe trouvent dans la Science des négocians, par M. de la Porte.

TABLE.

	Aunes de France.
7 Aunes de Hollande font.	4
12 Aunes de Flandre, Brabant, Allemagne font . .	7
9 Verges d'Angleterre font...	7
3 Barres d'Arragon font	2
7 Barres de Caſtille font . . .	5
17 Barres de Valence font . . .	10
17 Cannes de Naples font . . .	32
171 Covedos de Portugal font	100
106 Varas de Portugal font ...	100
9 Braſſes de Bergame font	5
15 Braſſes de Veniſe & Boulogne font.	8
100 Braſſes de Florence font ..	49
27 Palmes de Gênes font . . .	5
2 Braſſes de Lucques font...	1

	Aun. de France.
15 Braſſes de Mantoue font...	8
9 Braſſes de Milan font ...	4
15 Braſſes de Modene font ...	8
2 Ras de Turin font	1
3 Aunes de Champagne font..	2
2 Cannes de Toulouſe font ..	3
3 Cannes de Provence font...	5
5 Pichi de Conſtantinople font	3
74 Aunes de Francfort font ...	20
12 Aunes de Breſlaw font ...	8
11 Aunes de Dantzick font ...	5
2 Aunes de Stockolm font...	1
60 Aunes de Geneve font ...	$59\frac{1}{2}$

Par le moyen de cette table, & de la régle de trois, on eſt en état de réduire toutes les meſures étrangeres en aunes de France; car ſi 7 aunes de Hollande font 4 aunes de France, comme l'indique le premier article de cette table, 20 aunes multipliées par 4 feront ..... 80 qui diviſées par 7 donneront au quotient 11 $\frac{3}{7}$ *aunes*

AUNER, meſurer avec une aune.

AUNÉE, plante qui eſt du genre des *aſter*; ſes racines ſont aromatiques d'un goût douceatre, mêlé d'un peu d'amertume: ſes tiges ſont droites, creuſes, hautes de cinq à ſix pieds, & garnies de feuilles qui reſſemblent à celles du bouillon blanc; elles ſont terminées par une fleur radiée, dont le diſque eſt compoſé de fleurons, & dont la couronne eſt formée par des demi-fleurons ſoutenus par un calice écailleux, & portés ſur des embryons qui deviennent dans la ſuite des ſemences, oblongues, grêles, & chargées d'une aigrette.

L'*aunée* eſt une plante vivace & très-aiſée à élever, elle ſe plaît dans un terroir gras & à l'ombre: on la cultive dans beaucoup de jardins; comme ſes ſemences ſont aſſez rares, on ſe ſert du plant pour la multiplier vers la fin du mois de Septembre. Sa racine eſt fort employée en médecine; & parmi les préparations qu'on en fait, il y en a une qui peut être très-utile dans l'œconomie ruſtique, je veux parler de l'onguent d'aunée: il eſt fort vanté pour les maladies de la peau; comme les bêtes aumailles y ſont fort ſujettes, je vais donner ici la maniere de le faire.

On prend; racine d'aunée en poudre, demi-livre; axonge, deux livres; mercure, thérébentine claire, de chaque, quatre onces: on fait l'onguent, en mêlant bien le tout enſemble.

AVOINE, genre de plante dont les fleurs n'ont point de pétales; elles ſont ſuſpendues par petits paquets qui forment l'épi, & qui reſſemblent à de petites ſauterelles: chaque fleur eſt compoſée de pluſieurs étamines qui ſortent d'un calice. Le piſtile devient une ſemence oblongue, mince, farineuſe, enveloppée d'une capſule qui a ſervi de calice à la fleur. Ses feuilles, de même que ſon chalumeau, reſſemblent aſſez à celles du froment.

On diſtingue principalement deux ſortes d'*avoine*, l'une cultivée, & l'autre ſauvage. Celle-ci croît parmi les légumes & les bleds; elle ne differe de l'autre, qu'en ce que ſes grains ſont plus grands & plus noirs.

Il y a des *avoines* rouges; il y en a de blanches & de noires. La blanche eſt la moins eſtimée, parce qu'elle eſt la moins nourriſſante. La rouge réſiſte moins aux vents & aux orages que la noire; elle s'épie plutôt, & contient moins de ſubſtance farineuſe.

Il y a la folle *avoine* qu'on appelle auſſi *averon*; elle eſt ſtérile & ſans grain: il n'y a point d'autre moyen pour en purger un champ,

que d'en couper les tiges avant sa maturité.

L'*avoine* est celui des menus grains qui se seme le premier : on attend que les grandes rigueurs de l'hiver soient passées, & que la terre ne soit point trop humide. Il est vrai de dire, en général, que plutôt on seme ce grain, moins il en faut, & plus la récolte en sera abondante. On commence à le semer depuis la mi-Février jusqu'à la fin du mois d'Avril ; mais celui qu'on seme si tard, ne réussit presque jamais bien, parce qu'il n'a pas le tems d'acquérir assez de force pour se garantir des premieres chaleurs. Il en faut de huit à neuf boisseaux pour un arpent. Les terres où on le répand, doivent avoir reçu deux labours ; le premier se donne après la récolte des bleds, afin que le chaume ait le tems de s'y consommer, & qu'elles en deviennent plus meubles pour le printems ; le second se donne immédiatement avant de semer.

L'*avoine* se plaît assez dans les lieux maigres, secs & bien aërés ; & quand elle a de l'eau, après avoir été semée, elle en devient plus belle & plus touffue. Si on la met en terre forte, il ne faut employer que le poids & les dents de la herse pour la recouvrir ; mais dans les terres légeres, on doit l'enterrer ou avec la charrue, ou avec la herse passée deux fois & en travers, cela s'appelle *semer dessous*.

Lorsque les avoines sont levées, il faut les *rouler*. Ce travail consiste à casser les mottes, & à refouler le plant avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piéce de terre. Cette façon, en réchauffant la plante, lui donne une nouvelle vigueur qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage. Le tems d'une petite pluie est très-favorable pour cela. Lorsqu'elle est haute de trois ou quatre pouces on doit la faire sarcler, & échardonner. Il est bon de sçavoir aussi que l'*avoine* dégénere dans les terres froides, & nouvellement défrichées : elle y vient à la vérité d'une très-belle apparence, mais ce n'est souvent qu'une *avoine* folle, qui donne beaucoup d'épis, & de belle paille, avec très-peu de grains : il faut par conséquent réchauffer ces terres avec des fumiers, ou y répandre des grains plus propres à y fructifier.

La récolte de l'*avoine* ne se fait qu'après celle du froment, plus ou moins tard, suivant le tems où elle a été semée. Elle est mûre, lorsqu'on la voit jaunir ou blanchir. Il y a moins de perte à faire à la scier, qu'à la faucher. Ce travail fait, on laisse les *avoines* javeller ou reposer sur le champ, & on ne les *écochele*, c'est-à-dire, on ne les ramasse en tas, que lorsque la rosée ou la pluie ont commencé à les noircir. Il y a des pays où l'on a coutume de les arroser, quand il n'a point plu : cela est fondé sur ce qu'elles ne sont point sujettes à germer comme le bled, & que la pluie ne fait que grossir le grain ; mais il est certain qu'il en est moins bon, pour la garde, pour la nourriture des chevaux, & pour être semé.

La meilleure *avoine* & la plus propre à semer est celle qui n'a été coupée que dans sa parfaite maturité, qui n'a point été javellée, ni conservée en tas pendant long-tems, il y a de grands avantages à retirer de toutes ces précautions, sans lesquelles il n'est pas possible d'avoir une récolte abondante ; car ce grain, pour peu qu'il ait été échauffé, ne vaut rien pour la multiplication : un bon arpent doit rapporter cent gerbes ; & un mauvais, trente au moins. Les cent gerbes donnent pour l'ordinaire trois setiers mine.

Il y a des provinces où le boisseau d'avoine est plus fort d'un quart

ou d'un tiers que celui de bled : il y a d'autres, endroits, où on la mesure à comble. A Paris, il n'y a qu'un seul boisseau pour le bled & pour l'avoine, & on y mesure à raz. Le setier d'avoine y est de vingt-quatre boisseaux; & celui de bled, de douze.

L'avoine est principalement cultivée pour la nourriture des chevaux : on a vu des tems de disette où elle a servi à faire du pain ; il y a même des pays où le paysan n'en mange point d'autre : elle est plus nourrissante que l'orge ; la plus pesante, ou, pour mieux dire, la plus farineuse, est la meilleure. Elle se vend ordinairement en carême. C'est le tems où les grandes maisons & les brasseurs font leurs provisions ; son prix dépend des causes qui augmentent, ou qui diminuent le prix des autres grains. Il y a dans le Maine une espece d'avoine qu'on seme avant l'hiver, & qu'on récolte avant les seigles : en Angleterre, on seme les *avoines* noires en même tems que le froment ; & celles qui passent l'hiver, donnent une très-grande quantité d'excellente avoine.

Le *Gruau* n'est autre chose que de l'avoine mondée. Voyez *Gruau*.

AVOIR, terme de commerce. Ce mot se met en titre sur le côté droit des livres des marchands où se couchent les dettes actives ; & sur le côté gauche qui contient le passif, on met *Doit*, aussi en titre & en gros caracteres. Voyez *Livres*.

AVRIL; c'est, suivant la supputation ordinaire, le quatrieme mois de l'année. Le soleil entre dans le signe du taureau, vers le 20 de ce mois, & paroît le parcourir jusqu'au 20 de Mai environ.

Dans les campagnes, il y a un grand nombre de travaux à faire pendant ce mois. On continue de semer les mars, ou menus grains, le sainfoin ; on taille la vigne nouvelle, on laboure les terres qui ne l'ont point encore été ; on fait saillir les cavales, les ânesses, & les brebis ; on nettoie les ruches des abeilles, & on fait la chasse aux papillons : il n'y a pas de mois où la terre soit plus propre à recevoir toutes sortes d'arbres, de plantes & de semences.

Dans le jardin fruitier, on doit faire la seconde taille aux arbres à fruit de pêchers, abricotiers, amandiers, pendant qu'ils sont en fleurs, tant pour ôter les endroits qui n'ont pas fleuri, que pour les raccourcir jusqu'au fruit noué, & les pincer ; on les recouvre, pour les préserver de la gelée. On arrose une fois la semaine le pied des arbres nouvellement plantés ; on greffe les arbres qui sont déjà en seve ; on pince les greffes en fente sur poirier, pommier & prunier ; & sur la fin du mois, on dégage les espaliers ; on en range les branches, & on fait la troisieme taille des fruits à noyau.

Dans le jardin potager, on seme en pleine terre & sur couche différentes especes de légumes ; on taille les melons & les concombres ; on commence à donner un peu d'air à ceux qui sont sous cloche, on plante les bordures & les fraisiers ; on seme par intervalles un peu de laitues de Gênes, pour en avoir à replanter jusqu'à la mi-Septembre ; on lie celles qui ne pomment pas bien ; enfin on arrose tout le potager, à la réserve des asperges.

Dans le jardin à fleurs, c'est la saison favorable pour transplanter & pour tirer toutes les plantes de la serre. On couvre les fleurs pour les préserver des vents, de la pluie, du soleil, & des autres injures du tems : on arrose toutes les plantes qui sont en caisse, ou en pots, & on sarcle exactement.

AURONE, ou Abrotone mâle, plante aromatique, qui ne differe de

l'abſinte, que par ſon port extérieur. Ses feuilles ſont dans la plûpart des eſpeces, découpées menu; ſes fleurs & ſes ſemences ſont entiérement ſemblables à celles de l'abſinthe.

Il y a pluſieurs eſpeces d'*aurone*; mais on n'en cultive que deux dans les jardins, l'*aurone* mâle, & l'*aurone* femelle; celle-ci eſt connue ſous le nom de *Santoline*. V. *Santoline*.

L'aurone croît à la hauteur de quatre à cinq pieds; on le multiplie de ſemence, mais beaucoup mieux de rejettons enracinés, qu'il faut ſéparer des vieux pieds, & tranſplanter au printems, dans une belle expoſition & une terre bien cultivée.

On dit que les feuilles ou les fleurs d'*aurone* miſes dans des habits, les garantiſſent de la vermine; c'eſt ſans doute ce qui lui a fait donner le nom de *Garde-robe*.

AURORE; c'eſt le crépuſcule du matin, cette lumiere foible qui commence à paroître, lorſque le ſoleil eſt à dix-huit dégrés près de l'horiſon, & qui continue en augmentant, juſqu'au lever du ſoleil.

AURORE, *en teinture*, ſe dit d'un certain jaune doré & éclatant comme celui dont les nuées ſont ordinairement colorées au lever du ſoleil.

AURORE, *terme de fleuriſte*; c'eſt le nom d'une renoncule jaune, panachée de nacarat par le dehors de la fleur ſur un fond jaune d'aurore. Voyez *Renoncule*.

AURORE naiſſante, ſe dit d'un œillet violet. Voyez *Œillet*.

AUTHENTIQUE, ſignifie, revêtu des formalités: un acte eſt authentique, lorſqu'il eſt paſſé devant des officiers publics, prépoſés à cet effet; il differe en cela du ſous ſeing-privé qui n'eſt pas reconnu en juſtice pour authentique, à cauſe que ſa date eſt incertaine. Il faut alors le controlle, ou le dépôt chez un notaire pour le rendre tel; mais ſon authenticité ne commence à courir, que du jour de la date de l'un ou de l'autre.

AUTOMNE, troiſieme ſaiſon de l'année; elle commence le 21 ou le 22 du mois de Septembre, lorſque le ſoleil entre au ſigne de la balance, & finit vers le 21 de Décembre. C'eſt le tems où l'on fait la récolte des fruits de l'été & où la végétation commence à ſe ralentir, parce que la chaleur du ſoleil diminuant à meſure qu'il s'éloigne de nous, les ſucs ne montent plus comme à l'ordinaire, les feuilles & les fruits ſe ſéchent, & ſe détachent, faute de nourriture; & toute la nature dépouillée tombe peu-à-peu dans l'inaction. Nous donnerons aux articles des mois qui compoſent l'*automne* les détails des travaux qu'on doit faire, pendant ce tems, dans les campagnes & les jardins. Voyez *ces articles*.

AUTORISATION, pouvoir que le mari donne à ſa femme de ſigner un acte obligatoire. La coutume ne permettant pas à une femme en puiſſance de mari de contracter aucun engagement, elle ne peut le faire validement, que quand ſon mari comparoît dans l'acte, & l'autoriſe à cet effet.

Il y a cependant trois cas où l'autoriſation n'eſt pas néceſſaire, ſçavoir, 1° quand la femme eſt ſéparée, 2° quand elle s'oblige pour tirer ſon mari de priſon, 3° quand elle eſt marchande publique, auquel cas, elle oblige ſon mari, même à ſon inſçu & par corps. Obſervez que par marchande publique on n'entend que les profeſſions où les femmes ſont admiſes à la maîtriſe, comme lingere, couturiere, &c.

Outre ces trois circonſtances, la femme que ſon mari refuſe d'autoriſer dans un cas juſte & légitime, a la faculté de ſe faire au-

toriſer par le juge, à ſon refus,

AUTOUR, oiſeau de proie, le plus grand après le gerfaut; c'eſt une eſpece d'épervier : les fauconniers en diſtinguent de cinq ſortes ; la premiere eſt l'*autour femelle*, c'eſt la plus noble ; la ſeconde eſt appellée *demi-autour*, qui eſt maigre & peu prenant ; la troiſieme *tiercelet*, qui eſt le mâle de *l'autour*; la quatrieme, *épervier;* & la cinquieme, *ſabech.*

L'*autour* a la tête, le cou, le dos, & en général, toute la face ſupérieure de couleur brune. La poitrine & le ventre ſont blancs & parſemés de pluſieurs petites lignes noires. Les plumes des cuiſſes ſont rouſſes, & marquées ſur le tuyau d'une ligne noire longitudinale. Les pattes ſont jaunes, les ongles noirs, le bec noirâtre, & ſa baſe eſt recouverte d'une membrane de couleur jaune, verdâtre ; enfin cet oiſeau a une queue longue, de couleur brune, mêlée de cendré, & traverſée par trois ou quatre bandes noirâtres.

L'*autour* eſt bien fait, quand il a la tête petite, les yeux grands, le bec long & noir, la poitrine groſſe, les ongles gros & longs, la queue longue, les pieds verds. Il ſert pour la baſſe volerie : il ne prend pas ſeulement les perdrix, les phaiſans & les canards ; mais il attaque & ſe ſaiſit des oies ſauvages, des grues, & même des liévres : il eſt fort ruſé de ſon naturel. On a donné aux *autours* pluſieurs noms différens ſelon leurs âges. L'*autour niais* eſt celui qu'on prend au nid ; l'*autour branchier* ſe prend ſur les branches, lorſqu'il commence à voler ; l'*autour paſſager*, parce qu'il eſt pris en paſſant, ſoit au filet, ou autrement, & l'*autour fourcheret* qui eſt de moyenne taille. Celui-ci eſt le meilleur de tous, tant pour la plaine que pour les côteaux : les autours ſont aiſés à dreſſer, & ſe rendent ſans peine ſur le poing avec un tiroir. Voyez *Tiroir*. Ils ne s'écartent point pour peu qu'on les traite avec douceur ; il ne faut chaperonner que les paſſagers : les niais ne s'en accommodent pas. Voyez *Chaperonner*. Pour bien dreſſer les *autours* il faut les nourrir à la main, & les paître de chair de volaille, & d'autres petits oiſeaux : on les coupe par petits morceaux, qu'on met dans un plat plein d'eau tiéde avec du ſucre ou de la manne ; cette maniere de les paître les garantit de bien de maladies auxquelles ils ſont ſujets. Il faut les faire voler de bonne heure, parce qu'à meſure que les perdreaux ſe fortifient, les jeunes autours prennent auſſi des forces. Il ſuffit d'abord de leur faire voler un perdreau pour les en paître pendant le mois d'Août: dans le mois ſuivant, On leur en fera voler deux ou trois, & il faut avoir ſoin de choiſir un tems frais, parce que le chaud les rebute. Celui qui les dreſſe, doit toujours chercher à leur faire plaiſir, quand ils commencent à voler, ſoit qu'il mette les perdrix au pied, ou qu'il les remette au buiſſon. Il ne faut jamais les lâcher quand on juge que les perdrix ſont trop fortes pour eux: dans ce cas, on doit ſuivre ces perdrix pour les faire repartir, & lorſqu'on les voit fatiguées, on lâche l'autour, & il fond ſur elles : ſans cette précaution, on fatigue l'oiſeau, & on le rend mal gracieux ; il faut tous les matins les jardiner dans un lieu où le vent ne donne point, après qu'ils ont mangé, & les laiſſer deux heures ſur la perche. On les baigne une fois toutes les ſemaines, & on ne les fait point voler ce jour-là.

L'autour eſt le ſeul des oiſeaux de proie qui faſſe ſon coup à la toiſe, c'eſt-à-dire, d'un ſeul trait d'aîle ; c'eſt pour cela qu'il eſt le ſeul dont on ſe ſerve pour le vol

du canard : on le choisit des plus courageux, & on le rend propre à cette chasse, en lui montrant quelquefois des canards domestiques. Après l'avoir exercé quelque tems, on le porte sur le bord d'un étang ou d'un marais : dès que les canards l'apperçoivent, ils prennent la volée ; mais l'autour fond aussi-tôt sur eux & en saisit toujours quelqu'un.

L'autour est encore fort propre pour le poil : on le connoît, lorsqu'on commence à l'affaiter : il devient propre à cette volerie, en lui montrant de tems en tems des lapins vivans ; ensuite on va se promener le matin & le soir dans quelque garenne, & l'oiseau de poing vole sur ceux qu'il apperçoit, & les saisit. Il est bon d'avoir chez soi des clapiers pour avoir des lapins pendant toute l'année & pour accoutumer les autours à ce gibier, sur-tout pendant leur mue.

Les autours font leurs nids dans les forêts, & dans les montagnes.

AUTOUR, écorce qui nous vient du levant par la voie de Marseille ; elle approche de la cannelle par sa figure & sa couleur. Elle est légere, spongieuse, sans odeur & d'une saveur insipide. L'arbre qui la donne n'est point encore connu ; on s'en sert aux Indes, pour donner l'engallage aux étoffes. V. *Engallage*. Elle entre dans la composition du carmin. Voyez *Carmin*.

AUTRUCHE, oiseau très-commun en Afrique ; on en trouve aussi dans l'Asie, sur-tout dans l'Arabie ; il y en a en Amérique de différentes especes.

L'*autruche* passe pour le plus grand de tous les oiseaux ; son corps paroît petit à proportion de la longueur du cou & des pattes. Elle a ordinairement la hauteur de sept pieds, depuis le sommet de la tête jusqu'à terre. Ses yeux ressemblent assez à ceux de l'homme par la forme extérieure ; son bec est court & pointu, ses cuisses grosses, charnues & sans plumes : ses jambes sont couvertes par devant de grandes écailles ; ses pieds sont fendus & composés de deux doigts qui sont tous les deux en devant : l'intérieur est le plus long, & il est terminé par un grand ongle noirâtre ; l'extérieur n'en a point. Les flancs, & toutes les parties du corps qui sont recouvertes par les aîles, sont sans plumes.

L'*autruche* n'a pas de plumes de différente sorte, comme les autres oiseaux, qui en ont de molles pour leur servir de fourrure, & d'autres dures & fermes pour voler. Celles de l'*autruche* sont toutes molles & efilées comme le duvet ; elle ne se sert point de ses aîles pour voler, mais seulement pour aider à sa course : lorsque le vent lui est favorable, elle s'en sert, comme un navire se sert de ses voiles, & elle court avec une rapidité incroyable.

L'*autruche* se nourrit de presque tout ce qu'on lui présente ; elle avale jusqu'à de cuir, & même du fer : ce n'est pas qu'elle puisse digérer ce métal, comme le croyoient les anciens ; elle l'avale de même que les autres oiseaux avalent les cailloux, pour broyer ce qu'elle a mangé, & elle le rend dans l'état où elle l'a avalé : on a même obobservé qu'une grande quantité de fer ou de cuivre les fait périr.

Les œufs d'autruche sont très-gros, & ont la coque fort dure. Elle les dépose dans le sable, & les abandonne à la chaleur du soleil qui les fait éclore.

L'autruche fournit aux plumassiers la plûpart des matériaux qu'ils emploient. Les plumes du mâle sont les plus estimées ; elles sont plus fournies, plus larges, plus fines, & plus propres à recevoir les cou-

leurs qu'il plaît à l'ouvrier de leur donner, que celles de la femelle ; on les tire de Barbarie, d'Egypte, d'Alep, &c.

AUVENT, petit toit de planches, que l'on met au-dessus des boutiques, pour garantir les marchandises qu'on y expose de la pluie & du soleil.

AUVERNAS, ou AUVERMAT; c'est un espece de vin, fort rouge & fumeux, qui vient de l'Orléanois. Il est fait de raisins noirs, mais qui portent le même nom, parce que le plant est venu d'Auvergne ; la vigne qui les produit, a les feuilles couvertes d'une espece de duvet qui s'attache facilement aux habits, & les blanchit; c'est pour cette raison qu'on appelle ce raisin *auvernat de meûnier*.

Le vin *auvernas* n'est bon à boire que dans l'arriere-saison ; les marchands de vin s'en servent pour colorer leurs vins blancs : il y a à Orléans une autre espece d'auvernat gris, sucré, & le meilleur de tous les raisins ; il est connu ailleurs, sous le nom de Malvoisie.

AUXY, c'est une espece de laine très-belle & très-fine, qui nous vient des environs d'Abbeville, & qui est filée par des ouvriers qu'on nomme houppiers.

AXONGE, espece de graisse qu'on appelle autrement *oing* ; c'est la plus molle & la plus humide du corps des animaux : elle est différente du lard & du suif. Voyez *ces mots*. Il faut toujours une provision d'axonge dans une maison rustique, pour en froter les essieux des roues, le rouleau des presses, &c.

AZEROLE, fruit de l'*azerolier*. Voyez *Azerolier*.

AZEROLIER, espece de nesflier dont les feuilles ressemblent à celles de l'aubépin, quoiqu'elles soient plus larges ; ses fleurs sont blanches & entassées en grappes. Il porte un fruit qu'on appelle azerole; il est bien moins gros que la nesfle ordinaire ; il a comme elle une espece de couronne, & renferme deux ou trois noyaux fort durs. Il est d'abord d'un goût âpre ; & ce n'est qu'en mûrissant qu'il devient plus agréable au goût, la chair en est jaunâtre & un peu pâteuse : on le mange rarement crud, parce qu'il conserve toujours un peu d'âpreté ; mais on peut en faire d'excellentes confitures. Voyez *Confiture*. Il y a des azeroles blanches, mais elles sont très-rares ; elles viennent de Florence.

L'azerolier est très-commun dans la Provence, le Languedoc, & en général dans tous les pays chauds : il vient en plein vent, en buisson, & en espalier ; on le greffe ordinairement sur l'épine blanche ; on peut aussi, au défaut de l'épine, le greffer sur des sauvageons de poirier, ou sur le nesflier, & sur le coignassier qui donnent du fruit plus promptement & chargent davantage. Comme l'azerolier est sujet à couler, il faut lui donner une belle exposition.

AZUR, (pierre d') matiere naturelle & minérale, de couleur bleue, qu'on trouve dans les mines de cuivre, d'argent & d'or : les pierres d'*azur* les plus belles étoient autrefois apportées de Perse & de Siam; mais les deux mines qui les fournissoient, sont aujourd'hui presque épuisées, de sorte qu'elles sont devenues très-rares & très-cheres. On les désignoit par le nom de pierres de l'ancienne & de la nouvelle roche : elles étoient pures, bien nettes, d'un beau bleu, & chargées d'un grand nombre de veines dorées ; celles de la nouvelle roche avoient la couleur moins foncée. Il y a une autre espece de pierre d'*azur* qui nous vient des montagnes d'Auvergne: elle a, comme les autres, des veines dorées ; mais elle est d'un bleu plus pâle, couverte de quelques taches verdâtres, & mêlée de

la pierre du rocher d'où on la tire.

Les *pierres d'azur* qu'on appelle auſſi *outremer*, ſervoient autrefois aux Chinois à faire le bleu de leur porcelaine ; mais depuis qu'elles ſont devenues ſi cheres & ſi rares, ils ne ſe ſervent plus que de l'azur factice que les Hollandois leur portent : Voyez *azur factice*, & il eſt certain que depuis qu'ils l'ont ſubſtitué à l'azur naturel, le bleu de leur porcelaine moderne eſt de beaucoup inférieur au bleu de l'ancienne. C'eſt d'après l'obſervation d'un officier des vaiſſeaux de la compagnie des Indes, que M. Hellot l'a dit le premier dans un mémoire ſur l'*azur factice*, inſéré dans le *recueil de l'académie royale des ſciences*, année 1738, page 228.

Azur factice, (*chymie ;*) ce n'eſt autre choſe qu'un verre bleu réduit en poudre. Ce verre eſt une production du colbolt, demi-métal qui n'eſt connu que depuis quelques années. Le premier travail conſiſte à ſéparer de la mine le *fluor* inutile, par des moulins à pilons, & par un courant d'eau ; on prend la partie peſante que l'eau n'a point entraînée, & on la torréfie pour en faire évaporer le ſoufre & l'arſenic. La matiere étant torréfiée, il n'eſt plus queſtion que de la vitrifier pour la conduire à l'état d'*azur*. Cette vitrification ſe fait par le moyen des cailloux calcinés & de la potaſſe qu'on y mêle. Voyez *Potaſſe*. Lorſque ce mêlange commence à couler, on l'appelle *ſafre*, & on le retire quelquefois dans cet état de demi-fonte, pour le tranſporter en Hollande, où l'on en acheve la vitrification ; lorſqu'il eſt exactement vitrifié & dans un bain calme, on le nomme *Smalt*. On le retire alors avec de grandes cuillers, & on le jette dans l'eau où il eſt acquierten partie cette grande diviſion qu'on acheve de lui donner ſur le porphyre. Ce verre réduit en poudre, prend le nom d'*azur à poudrer*, ſi cette poudre eſt groſſiere ; & celui d'*azur fin*, ou d'*émail*, ſi elle eſt d'une grande fineſſe. Il en vient d'Allemagne & de Hollande ; ce dernier eſt le plus cher, & ſon bleu approche plus de l'*outremer* : auſſi l'appelle-t-on dans le commerce *outremer de Hollande*, ou *outremer commun*. On s'en ſert pour peindre des fleurs & des compartimens bleus ſur la fayance & ſur la porcelaine qu'on fait en Europe. Les peintres s'en ſervent auſſi, & le mêlent avec du blanc de plomb pour l'employer.

BA-BEURRE, *œconomie ruſtique ;* c'eſt le nom qu'on donne à une eſpece de liqueur ſéreuſe qui ſe ſépare du lait, après qu'il eſt battu, & que ſa partie graſſe eſt convertie en beurre : il y a des gens qui boivent ce lait de beurre ; mais ordinairement on le donne aux cochons : lorſqu'on le garde, il s'aigrit ; & s'il y en a ſeulement cinq à ſix pintes, il ſe forme à la ſurface une croute aſſez épaiſſe ; & il tombe au fond un *coagulum*, qui eſt une eſpece de fromage paſſablement bon, tant qu'il eſt frais.

BABILLARD, *en terme de chaſſe*, ſe dit d'un chien qui crie par ardeur, ou lorſqu'il eſt hors des voies ; ainſi on dit : *Ce limier babille trop, il faut lui ôter le babil.*

BABINE, ſignifie la lévre de certains animaux, comme guenons, chiens, chats, &c.

BABOUCHE ; c'eſt le nom qu'on

donne à une espece de souliers dont les Turcs & quelques autres peuples Orientaux se servent. Les babouches sont pointues, sans quartier, ni talon.

BAC, terme de marine, qui se dit d'un petit bâtiment dont on se sert sur les canaux & sur les rivieres pour porter le brai & le goudron. Voyez *Brai*, *Goudron*. C'est encore un grand bateau plat, ouvert par le devant & le derriere, sans poupe ni proue, qui sert sur les rivieres à passer hommes, bêtes & voitures; on trouve aux environs de Paris plusieurs *bacs* dans les endroits qui sont éloignés des ponts. Ils tiennent ordinairement par des anneaux ou des pieux à de grandes cordes attachées aux deux bords de la riviere pour la traverser. Le droit de *bac* est un droit seigneurial.

BAC, *dans les rafineries de sucre.* Il y en a de plusieurs sortes, sçavoir, le *bac à formes*, le *bac à chaux*, le *bac à sucre* & le *bac à terre*.

Le *bac à formes* est une grande auge de bois, dans laquelle on met les formes en trempe. Voyez *ces mots*.

Le *bac à chaux* est un grand bassin fait de brique & de ciment; dans lequel on éteint la chaux pour clarifier le sucre. Voyez *Clarifier*.

Le *bac à sucre* sert à recevoir les matieres triées & sorties des barrils; ce n'est autre chose qu'un assemblage de plusieurs especes séparés par des cloisons de planches.

Le *bac à terre* ne differe point du *bac à formes*. Voyez *Bac à formes*.

BAC, en jardinage; c'est un petit bassin de figure ronde ou quarrée, avec un robinet. On peut en placer plusieurs d'espace en espace dans les quarrés d'un potager, pour avoir à portée l'eau nécessaire aux arrosemens.

BAC, dans les *brasseries*, se dit d'une espece de vaisseau ou grand baquet de bois, placé sur le bord d'une chaudiere, dans lequel on jette les métiers, lorsqu'ils sont cuits, pour les faire refroidir. Voyez *Métier*. Les bacs n'ont que dix à douze pouces de profondeur; & ils sont très-larges, afin que l'air agissant plus aisément sur cette grande surface, refroidisse plus promptement la liqueur.

BACCIFERE; c'est une épithete que l'on donne à tous les arbres & arbrisseaux qui portent des baies. Voyez *Baie*.

BACHE, terme de riviere. Voyez *Bachot*.

BACHE, *jardinage & hydraulique*; c'est un coffre de bois qui reçoit l'eau d'une pompe aspirante à une certaine hauteur, où elle est reprise par d'autres corps de pompe foulante qui l'élevent davantage. Voyez *Pompe*.

BACHE, ou BANNE, grosse toile dont les voituriers se servent, tant pour couvrir, que pour doubler leurs charrettes.

BACHELIER; c'est ainsi qu'on nomme dans les six corps des marchands de Paris les anciens qui ont passé par les charges.

BACHER une charrette, c'est y mettre la bache. Voyez *Banne*.

BACHOT, petit bateau qui prend, en payant, les passans au bord d'une riviere, & les met à l'autre bord.

BACHOTAGE, se dit de l'emploi de ceux qui ont le droit sur les ports de Paris, & en d'autres endroits des rives de la Seine, de voiturer dans des *bachots* au-dessus & au-dessous de la ville.

BACHOTEUR; c'est le nom de celui qui a droit d'avoir & de conduire un *bachot*. Il y a des réglemens de police, dont il n'est point permis aux bachoteurs de s'écarter. Ils doivent avoir des bachots bien conditionnés & les conduire eux-mêmes: ils ne peuvent pas recevoir

plus de seize personnes à la fois. Un bachoteur qui auroit confié son bachot à un homme sans expérience, ou qui auroit reçu plus de seize personnes, est condamné pour la premiere fois, à cinquante livres d'amende, à trois mois de prison, & à la confiscation de ses bachots, & en cas de récidive, il y a exclusion du bachotage & punition corporelle. Les bachoteurs sont obligés de se faire recevoir à la ville, & d'avoir des *numeros* à leurs bachots; leurs salaires sont réglés: ils ne peuvent exiger de chaque personne que deux sols pour chaque lieue, tant en descendant qu'en remontant; leurs bachots doivent être fermés avec une chaîne & un cadenat pendant la nuit.

BACILE, ou *fenouil marin*, *herbe marine*, plante ombellifere dont les feuilles sont charnues, étroites, & subdivisées trois à trois. Les ombelles qui croissent à la cime des tiges produisent des fleurs à cinq feuilles, disposées en rose. Le calice de la fleur devient dans la suite un fruit composé de deux semences applaties, légérement cannelées sur leur dos. La racine est longue, blanchâtre, vivace, d'un goût âcre & d'une odeur aromatique.

Le bacile croît en abondance sur les côtes maritimes, dans les fentes de rocher, où elle est continuellement baignée des eaux de la mer; on peut la cultiver dans des jardins; il faut la mettre dans des pots remplis d'un mêlange de terre & de sable, & l'arroser souvent & abondamment pendant l'été: avec ces précautions, elle vient assez bien; & elle donne des fleurs; mais ses semences sont rarement bonnes: elle n'est jamais d'un aussi bon goût que celle qu'on cueille sur les rochers. On la confit au vinaigre, & on la mange en salade.

BACLAGE, l'art d'arranger les bateaux dans un port, pour faciliter la charge & la décharge des marchandises; on se sert aussi de ce mot-là pour signifier le droit qu'on paye aux débacleurs.

BACLER un bateau, c'est le placer & l'arrêter dans un lieu sûr & commode, avec des cables & cordages. Il y a à Paris des officiers de ville, établis sur les ports, appellés Débacleurs.

BACON, signifioit autrefois un porc engraissé & salé; ce terme est encore en usage dans quelques provinces: on s'en sert dans le Dauphiné.

BACQUET, terme en usage dans beaucoup d'*arts méchaniques*. On appelle ainsi un vaisseau fait de plusieurs piéces ou douves ferrées par des cerceaux de bois ou de fer, & destiné à contenir des matieres fluides. Le *bacquet* est ordinairement d'une forme ronde, ovale, ou quarrée. Les verriers ont des *bacquets* dans lesquels ils rafraîchissent leurs cannes; les cordonniers y font tremper leurs cuirs; les brasseurs y mettent de la biere, ou y reçoivent la levure au sortir des tonneaux: les marchands de poisson y conservent leur marchandise; les carriers s'en servent pour tirer le moilon & les autres échantillons de pierres qui ne se peuvent pas brider avec le cable.

BACQUET, *en jardinage*; c'est un vaisseau de bois plus ou moins profond, dans lequel on seme des graines particulieres. Ce n'est ordinairement qu'un demi-muid scié par le milieu. Telle est la forme des bacquets dont les relieurs & les doreurs se servent: ils y mettent une certaine quantité de cendre, & par-dessus de la poussiere de charbon, pour sécher doucement la dorure.

BACQUET, *chez les chauderonniers*, se dit d'un vaisseau de cuivre

imparfait, & tel qu'il ſort de la premiere main.

BACQUETER, *en bâtiment*, c'eſt ôter avec une pelle, ou une écope l'eau d'une tranchée.

Bacqueter, l'eau, en jardinage ; c'eſt la répandre avec une pelle de bois ſur le gazon d'un baſſin, pour arroſer le deſſus des glaiſes.

BACQUETURES ; c'eſt le nom que les cabaretiers donnent au vin qui tombe dans un bacquet, lorſqu'ils rempliſſent des bouteilles ſous un tonneau qui eſt en perce. Les bacquetures ne ſont bonnes que pour les vinaigriers : mais il y a des marchands de vin qui les mêlent avec d'autre vin, pour les vendre à ceux qui ne s'y connoiſſent pas.

BACTREOLE ; c'eſt ainſi que les batteurs d'or nomment les rognures de feuilles d'or ; on les broie avec du miel, & on les met enſuite dans de petites coquilles de moules ; *ces bactréoles* ainſi préparées, s'appellent or en poudre ou en coquille : on s'en ſert pour *peindre en miniature*.

BADIANE, ou *anis de la Chine* ; c'eſt le nom d'un fruit qui nous vient des Philippines, de la Tartarie & de la Chine : il eſt compoſé de ſix, ſept, ou d'un plus grand nombre de capſules diſpoſées en rayons qui partent d'un même centre. Ces capſules ſont légérement applaties, & réunies par la baſe ; lorſqu'elles ſont ſéches, elles s'ouvrent en deux panneaux par le dos ; & on n'y trouve qu'un ſeul noyau liſſe & luiſant, qui renferme une amande agréable au goût, & d'une ſaveur qui tient de celle de l'anis & du fenouil, mais qui eſt plus douce. L'arbre qui donne ce fruit, eſt connu ſous le nom de *Panſi-panſi* ; ſes fleurs ſont en grappes, grandes comme celles du poivre.

La ſemence de *badiane* donne une bonne odeur & un goût agréable aux drogues & aux alimens avec leſquels on la mêle ; elle entre dans le chocolat des Indes : l'huile eſſentielle qu'on en retire, a les propriétés de celle d'anis ; mais elle eſt plus limpide, plus ſubtile & plus pénétrante : les Chinois mâchent cette ſemence après le repas, & les Indiens en tirent un eſprit ardent, aniſé, très-eſtimé & connu chez les Hollandois ſous le nom d'*Anis arak*.

BADIJON, ou BADIGEON, mêlange de plâtre & de pierre, broyés & tamiſés, que les ſculpteurs emploient pour remplir les petits trous qui ſe rencontrent dans la pierre. Les maçons font auſſi une eſpece de badijon, avec des recoupes de pierre de taille, dont ils enduiſent le plâtre.

BADIJONER, c'eſt faire uſage du badigeon.

BADINANT, terme de manege. On donne ce nom à un cheval qu'on mene à la ſuite d'un carroſſe attelé de ſix chevaux ; pour remplacer celui qui pourroit devenir hors d'état de ſervir. On l'appelle auſſi *le volontaire*.

BADINES ; ce ſont des pincettes très-légeres : on les appelle *Badines*, à cauſe de l'uſage qu'on en fait ; elles ſervent à badiner & à s'amuſer, en arrangeant quelques charbons ou petits tiſons.

BAETAS, BAGUETTE, ou BAYETTE, étoffe de laine non croiſée, dont les François font commerce avec les Eſpagnols & Portugais. Voyez *Bayette*.

BAFFETAS, toile de coton blanc, très-groſſe, qui vient des Indes orientales. C'eſt à Surate que ſe fabriquent les meilleures.

BAGACE, *ſucrerie*, ſe dit des cannes de ſucre ; lorſqu'elles ont paſſé par le moulin, on les ſéche pour les faire brûler ſous les poëles à ſu-

ère ; on en fait auſſi des flambeaux pour éclairer pendant la nuit. On en prend trois ou quatre, ſuivant la groſſeur qu'on veut donner au flambeau, & on les lie d'eſpace en eſpace ; comme cette matiere eſt très-combuſtible, on ente pluſieurs bagaces les unes ſur les autres pour avoir un flambeau de ſept à huit pieds de long. Celles qui ont été briſées & réduites en petits fragmens, ne peuvent point être miſes en paquets. On s'en ſert pour nourrir les chevaux, les bœufs, les cochons, &c. Dans les endroits où le bois eſt fort rare, on met les bagaces ſous les dernieres chaudieres à ſucre, & ſous les premieres dans les endroits où il eſt commun ; on s'en ſert au lieu de paille & de feuilles de cannes. Trois jours de ſoleil ſuffiſent pour les ſécher.

BAGNE, *dans les verreries en bouteilles*, eſt le nom du poinçon dans lequel on paſſe au tamis la terre à pot au ſortir du moulin, & la terre graſſe, bien moulue & bien épluchée, pour faire de l'une & de l'autre la matiere des pots. Voyez *Pot*.

BAGUE, *manege* ; c'eſt un anneau de cuivre ſuſpendu à une eſpece de potence, & où il ne tient que très-peu ; l'adreſſe conſiſte à l'enfiler avec une lance, en courant à cheval de toute ſa vîteſſe. On dit *Courir la bague*, c'eſt un exercice d'académie.

BAGUE, anneau qu'on porte au doigt. Bague d'oreille eſt un petit cercle d'or qu'on porte aux oreilles.

BAGUENAUDIER, arbre à fleurs jaunes & légumineuſes. Les fruits qui ſuccèdent aux fleurs ſont des veſſies vertes, quelquefois rougeâtres, tranſparentes, & faites en forme de nacelle, ces veſſies renferment de petites ſemences brunes, taillées en rein. Il eſt revêtu de deux écorces, l'une cendrée, & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte ; ſes feuilles qui reſſemblent à celles du ſénegrec, ſont petites, un peu ovales, vertes en deſſus, plus pâles, & garnies de duvet en deſſous, ameres au goût, & rangées comme par paires ſur une côte terminée par une ſeule feuille.

Le *baguenaudier* fleurit dans le mois de Mai, & il eſt très-joli lorſqu'il eſt bien fleuri : il demande un terrein gras & un pays un peu chaud, il ſe multiplie ordinairement de marcotte. Voyez *Marcotte*. Il peut auſſi ſe multiplier de graine qu'on ſeme en bonne terre, au commencement de Juin, après l'avoir laiſſé tremper dans l'eau pour en accélérer la germination.

Le fruit du *baguenaudier* mûrit ſur la fin d'Août : on s'en ſert pour engraiſſer les brebis & leur faire avoir beaucoup de lait ; il eſt bon auſſi pour les volailles. Les abeilles en aiment la fleur.

Il y a une autre eſpece de *baguenaudier* qui croît dans les forêts, il eſt connu ſous le nom d'*arbre du raiſin*. Ses feuilles reſſemblent à celles de ſureau ; elles ſont rangées ſur une queue ; ſes fleurs ſont en grappes, de même que le fruit qui vient dans de petites gouſſes rouſsâtres, aſſez ſemblables aux pois chiches, Il y a au-dedans un noyau d'une ſaveur douce, & qu'on appelle Piſtache ſauvage. L'*arbre du raiſin* fleurit au mois de Mai, ſes noiſettes ſont mûres en Septembre.

Il y a encore une autre eſpece de *baguenaudier* qui eſt très-joli & très-propre à orner un jardin ; c'eſt le *baguenaudier* d'Ethiopie, il fleurit trois à quatre fois l'année, ſa fleur eſt couleur de feu. Il ſe multiplie de ſemence ſur couche & ſous cloche en Mars ; on le réplante enſuite en pot dans une terre bien préparée. Il faut l'arroſer ſouvent, pendant les grandes chaleurs, & le garantir avec ſoin du froid.

BAGUETTE, étoffe. V. *Baëtas.*

BAGUETTE; c'eſt le nom qu'on donne communément à un petit morceau de bois de quelques lignes d'épaiſſeur, plus ou moins long, rond & flexible: le bois dont on fait les baguettes, varie ſelon les uſages.

Chez les *arquebuſiers;* c'eſt un morceau de baleine ou de bois de chêne, rond, & de la longueur d'un canon de fuſil. Il eſt ferré par le bout qui entre dans le diametre du canon, on s'en ſert pour bourrer un fuſil, quand on le charge.

Chez les *artificiers*, on en diſtingue de pluſieurs ſortes. Il y en a qui ſont fort courtes, eu égard à leur groſſeur, tantôt maſſives, & tantôt percées, ſuivant leur axe; elles ſervent à charger les cartouches des fuſées, de toute ſorte de matieres combuſtibles. Voyez *Cartouche*, *Fuſée*. Les autres ſont longues & minces; on les attache à la fuſée volante pour diriger ſa courſe, & la tenir dans une ſituation verticale; elle doit être de poids égal à la fuſée pour lui ſervir de contrepoids, la gorge d'où ſort le feu eſt tournée en bas.

BAGUETTE, en terme de corroyeur, ſe dit d'une perche ſur laquelle les corroyeurs étendent leurs cuirs, pour les faire ſécher toutes les fois qu'ils ont été foulés à l'eau.

BAGUETTE, *chez les ciriers.* Ils en ont de deux ſortes, ſçavoir, les *baguettes* à méches, & les *baguettes* à bougies. Ils enfilent dans les premieres, qui ont environ trois quarts de pouce de diametre, leurs méches, à meſure qu'ils les ont coupées de longueur: ils enfilent dans les ſecondes leurs bougies quand elles ſont achevées.

BAGUETTE, *en fauconnerie*, ſe dit du bâton dont le fauconnier ſe ſert pour faire partir la perdrix des buiſſons, & pour tenir les chiens en crainte.

BAGUETTE, *terme de fleuriſte.* C'eſt le nom qu'on donne aux tulipes qui viennent de Flandre; on les appelle *Baguettes*, à cauſe de la force & de la hauteur de leur tige.

BAGUETTE *divine* ou *divinatoire*: on donne ce beau nom à une branche fourchue de coudrier, de hêtre, ou de pommier, par le moyen de laquelle on prétend découvrir les ſources d'eau, les mines, & les tréſors cachés dans les entrailles de la terre. Celui qui porte la *baguette*, marche lentement: il en tient l'extrêmité d'une main ſans la ſerrer beaucoup; enſorte que le dedans de la main regarde le ciel: de l'autre main il tient l'extrêmité de l'autre branche, la tige commune étant parallele à l'horizon ou un peu plus élevée. Dès qu'il arrive vers l'endroit où il ſoupçonne qu'il y a des mines où de l'eau: la baguette tourne & s'incline vers la terre, comme une aiguille nouvellement aimantée.

Il y a des phyſiciens qui ont cherché à expliquer ces effets de la baguette par les corpuſcules qui s'exhalent de la terre, & qui trouvant un accès facile dans la tige de la branche fourchue, s'y réuniſſent & la font pencher; mais tout ce qu'ils ont dit à cet égard eſt purement conjectural, & on eſt bien plus fondé à révoquer en doute tout ce qu'on raconte des vertus de cette baguette.

Quant à la propriété qu'on lui avoit attribuée de découvrir les voleurs & les meurtriers fugitifs, il n'y a point de phiſiciens qui y ajoûte foi aujourd'hui. Bayle, dans ſon dictionnaire, à l'article *Rhabdomancie*, à fait voir que *Jacques Aymar* qu'on diſoit avoir pourſuivi en 1692 un meurtrier durant plus de 45 lieues

ſur terre, & plus de 30 lieues ſur mer, étoit un fourbe.

BAHUT, *terme de jardinage*, qui ſe dit d'une plate-bande, d'une planche, ou d'une couche de terre bombée & arrondie ſur ſa largeur, pour faciliter l'écoulement des eaux, & mieux élever les fleurs. Les terres humides doivent toujours être élevées en dos de bahut. Les plate-bandes ſe font aujourd'hui en dos d'âne ou de carpe, c'eſt-à-dire, en glacis à deux égouts.

BAHUT, coffre couvert de cuir dont le couvercle eſt arrondi.

BAHUTIER, ouvrier de bahuts, connu à Paris ſous le nom de coffretier.

BAI, *manege*, poil de cheval, tirant ſur le rouge; cette couleur eſt eſtimée dans les chevaux, & ſuſceptible de pluſieurs nuances; il y a le *bai clair* ou *lavé*, le *bai doré*, le *bai brun*, le *bai châtain*, & le *bai ceriſe*; lorſque dans le *bai châtain* il ſe trouve beaucoup de places rondes d'un *bai plus clair*, on appelle ce poil *bai miroité ou à miroir*. Les chevaux *bais* ont ordinairement le crin noir.

BAIE, ou BÉE, ouverture que les maçons laiſſent en conſtruiſant un mur, aux endroits deſtinés à être des fenêtres, ou des portes.

BAIE, *botanique*. C'eſt un fruit mou, charnu, ſucculent, qui renferme des pepins ou des noyaux; tels ſont les fruits du génévrier, du laurier, du myrte. On ne ſe ſert du mot *baie*, que pour exprimer les fruits clair-ſemés: car lorſqu'ils ſont ramaſſés en grappe, on les appelle des grains; ainſi, on dit des grains de raiſin, &c.

BAIGNER; c'eſt plonger un corps dans un fluide, de façon que toutes ſes parties ſont immédiatement appliquées à toute la ſurface du corps qu'on *baigne*. Ainſi on dit, *baigner un chien, un cheval*, pour dire, les tenir quelques tems dans l'eau.

BAIGNER, ſe dit encore des rivieres, qui arroſent une campagne, ou qui paſſent auprès d'une ville. La Garonne *baigne* les murs de Bordeaux; les campagnes d'Egypte ſont baignées par les eaux du Nil.

BAIGNER, *en fauconnerie*; c'eſt lorſque l'oiſeau de proie ſe jette de lui-même dans l'eau, ou qu'il ſe mouille à la pluie, ou qu'on le plonge dans le baſſin quand on le poivre. Voyez *Poivrer*.

BAIGNEUR, ſe dit de ceux qui ſe baignent, & de ceux qui font profeſſion de baigner les autres. Ces derniers tiennent des bains chez eux pour la commodité du public; ou les appelle *étuviſtes*, & ils font corps avec les perruquiers-babiers.

BAIGNOIR, ſignifie l'endroit d'une riviere où l'un va prendre le bain; tous les endroits de la Seine ne fourniſſent pas des baignoirs commodes.

BAIGNOIRE; c'eſt une grande cuve de cuivre rouge, arrondie par ſes angles, qui ſert à prendre le bain. Elle eſt toujours étamée en dedans, pour empêcher le verd de gris; ces baignoires ſon ordinairement placées dans des niches. A leurs extrêmités ſupérieures, ſont placés deux robinets à droite & à gauche; l'un diſtribue l'eau chaude, amenée de l'étuve; & l'autre l'eau, froide qui vient du réſervoir; elles ont dans le fond une bonde pour faire écouler l'eau, à meſure que l'on a beſoin d'en remetre de la chaude; par ce moyen, on peut reſter dans le bain tout le tems qu'on veut.

On fait par œconomie des *baignoires* de bois; qui ſe portent chez les particuliers qui ont beſoin de prendre les bains, par indiſpoſition, ou autrement. Les chauderonniers font les *baignoires* de cuivre, & les tonneliers font & relient celles de bois.

BAIGNOIRE, *terme d'hongroyeur;* c'eſt le nom que ces ouvriers donnent à la poële dans laquelle ils font chauffer l'eau d'alun, & le ſuif pour l'apprêt de leurs cuirs.

BAIGU, *manege.* Voyez *Begu.*

BAIL, abandon qu'un propriétaire fait pour un certain tems de ſes biens en totalité ou en partie, à un particulier qui lui paye pour cela redevance annuelle, convenue entr'eux.

On en diſtingue pluſieurs ſortes, dont les principales ſont :

Le bail à loyer d'une maiſon ou portion de maiſon ; il eſt ordinairement de trois, de ſix, de neuf années, mais jamais de plus.

Le bail à ferme, qui concerne les fonds de terres, qui eſt le même pour la durée, que le précédent :

Et le bail qui dure plus de neuf ans tel que le bail à vie ou emphitéotique, qui peut être de quatre-vingt-dix-neuf ans :

Les baux à rente & à cens, qui ſont perpétuels & durent juſqu'au rachat ; ces ſortes de baux emportent aliénation, & ſont ſujets aux droits ſeigneuriaux comme les ventes.

BAIL judiciaire, eſt celui que la juſtice prononce elle-même, d'un bien abandonné à des créanciers, afin qu'ils en partagent les fruits, en attendant la vente des fonds, par décret forcé ; ces baux ſe donnent au plus offrant, à l'audience tenante.

BAILLARD, *chez les teinturiers* ; c'eſt une piece de bois deſtiné à porter les laines qu'on tire de l'eau, & qui traverſe la chaudiere à dégraiſſer.

BAILLARGE, *agriculture ;* on appelle ainſi une eſpece d'orge qui croît en Angoumois.

BAILLE-BOUTE, *terme de marine* ; c'eſt une eſpece de cuve ou de baquet fait d'un demi-tonneau. Dans tous les vaiſſeaux de guerre, il y a une *baille* amarée à chaque hune qui ſert à enfermer des grenades & autres artifices, que l'on couvre de peaux fraîches pour les garantir du feu.

BAILLET, *manege ;* un cheval *baillet* eſt un cheval de poil roux, tirant ſur le blanc.

BAILLIF, officier de juſtice nommé par le roi, par-devant lequel relevent les cauſes jugées en premiere inſtances par les juges ſubalternes avant de venir aux cours ſupérieures.

BAILLIAGE, étendue du territoire dans lequel le baillif a droit d'exercer ſa juriſdiction.

C'eſt auſſi le lieu où s'aſſemble cette juſtice.

Enfin l'on donne encore ce nom aux officiers qui la compoſent, conſidérés en corps.

Les baillages ſont dans les provinces, ce qu'eſt le châtellet de Paris.

BAILLOGUES, ou BAILLOQUES ; c'eſt le nom que les plumaſſiers donnent à des plumes mêlées naturellement de brun obſcur & de blanc.

BAILLON, morcean de bois ou de fer qu'on met dans la gueule d'un animal pour l'empêcher de crier ou de mordre.

BAILLONER, mettre le baillon à un animal.

BAIN, *chymie*, ſe dit d'une chaleur plus ou moins forte, produite par un intermede placé entre le feu & la matiere ſur laquelle on opere. Ce *bain* prend des noms différens, ſelon les différens intermedes qu'on emploie. Ainſi, il y a le *bain-marie*, le *bain de vapeurs*, le *bain de ſable*, & le *bain de cendre.*

On nomme *bain-marie*, lorſque le vaſe qui contient la matiere ſur laquelle on opere, eſt placé dans un autre vaiſſeau plein d'eau, de maniere que le vaſe ſoit entouré d'eau, & que le vaiſſeau qui la contient ſoit immediatement poſé ſur le feu.

Dans

Dans le bain de vapeur, le vaſe qui contient la matiere, eſt ſeulement expoſé à la vapeur de l'eau qui eſt ſur le feu.

On dit *bain de ſable* ou *de cendre*, lorſqu'au lieu d'eau, on met du ſable ou de la cendre.

BAIN, *terme de monnoie & de chymie* : on dit qu'un métal eſt *en bain*, lorſque le feu l'a mis dans une fuſion parfaite, & lorſqu'il eſt prêt à fondre, on dit qu'il eſt en pâte.

BAIN, *dans les arts méchaniques*, déſigne ſouvent les liqueurs & les vaiſſeaux dans leſquels les artiſtes donnent quelques préparations à leurs ouvrages.

BAIN, *en maçonnerie*; mettre *à bain* un ouvrage, c'eſt employer à la liaiſon de ſes parties le plus de plâtre qu'il eſt poſſible : on ſe ſert du mot *bain*, parce qu'alors les pierres ou moilons ſont entiérement couverts & enduits de toutes parts.

BAIN, *chez les plumaſſiers*, ſe dit d'une poële de cuivre dans laquelle ils plongent les plumes qu'ils veulent mettre en couleur; il ſe dit auſſi de la matiere colorante, contenue dans la poële.

BAIN, *chez les teinturiers*, eſt un terme générique, qui ſe prend ou pour la cuve qui contient les ingrédiens dans leſquels on trempe les étoffes qu'on veut teindre, ou pour ces mêmes ingrédiens contenus dans la cuve; ainſi l'on dit *bain d'alun*, de *cochenille*, de *garance*.

BAINS, *architecture*; c'étoit chez les anciens, de grands & ſomptueux édifices où la commodité & les ornemens ſe trouvoient réunis. Les bains étoient doubles à Rome, les uns pour les hommes, & les autres pour les femmes; mais à Lacédémone, où l'on conſultoit moins les bienſéances, les deux ſexes ſe baignoient pêle-mêle. Ils étoient compoſés de pluſieurs cours & appartemens, dont les principales piéces étoient les ſalles du bain; au milieu de chaque ſalle, il y avoit un grand baſſin entouré de ſiéges & de portiques. Outre ces bains publics, il y avoit encore des bains particuliers, qui, quoique moins vaſtes, étoient de la même forme; ils étoient ſouvent plus magnifiques & plus commodes.

BAINS. On en diſtingue de deux ſortes parmi nous, ſçavoir, les *bains publics* ſur la riviere, & les *bains domeſtiques*. Les premiers ne ſont autre choſe que de grands bateaux de ſapin, couverts d'une groſſe toile. Il y a autour de ces bateaux des échelles attachées pour deſcendre dans un endroit de la riviere : on y trouve de grands pieux enfoncés d'eſpace en eſpace, qui ſoutiennent ceux qui prennent le *bain*.

Les *bains domeſtiques* ſont des appartemens compoſés de pluſieurs piéces; il y en a de particuliers & de publics. Ces derniers ſont entretenus par les baigneurs. V. *ce mot*.

Le *bain* s'y prend dans des baignoires de métal dans leſquels l'eau eſt amenée par des conduits de plomb, qui deſcendent d'un réſervoir un peu élevé & rempli d'eau. Ces tuyaux garnis de robinets, ſe diſtribuent avant d'entrer dans la baignoire, dans une cuve placée ſur un fourneau qui tient l'eau dans un degré de chaleur convenable.

BAINS, ſe dit auſſi, par excellence, des eaux chaudes minérales qu'on ordonne pour la ſanté; tels ſont les bains de Bourbon, de Vichi, &c.

BAJOQUE, monnoie de Rome, qui vaut neuf deniers de France. Il y a auſſi des demi-bajoques.

BAJOUE, ſe dit de la partie de la tête d'un cochon qui lui tient lieu de joues; les bajoues ſe mangent en ragoût.

BAJOUES, *chez les vitriers*; ce ſont des éminences ou boſſages qui tiennent aux jumelles de la machine

nommée *tire-plomb*, dont ces ouvriers se servent pour apprêter le plomb qu'ils emploient pour les vitres. Voyez *Tire-plomb*. On les appelle autrement *coussinets*.

BAISSE, terme de commerce qui signifie déchet, diminution, & qui est le contraire de hausse; l'un exprime la diminution du prix des marchandises, & l'autre leur renchérissement.

BAISSER, *manege*; on dit *baisser* la main à un cheval, pour dire, le pousser à toute bride; ce cheval *baisse les hanches*, pour dire qu'à ses airs de manege, ou au galop ordinaire, il baisse la croupe & releve les épaules.

BAISSER, *agriculture*; c'est courber en dos de chat les branches de la vigne qu'on a laissées, après que la taille en a été faite; on les attache à une perche en travers, liée aux échalas. Ce travail est d'usage dans l'Auxerrois & aux environs: c'est aussi dans ces pays que les vignerons disent, *baisser la vigne*. Il y a d'autres pays où on ne met aux vignes que des échalas sans perche en travers; on dit alors *accoler*, & non pas *baisser la vigne*. Voyez *Accoler*.

BAISSIERE, ou BASSIERE; c'est ainsi que les vinaigriers appellent du vin qui est au bas, & où il n'y a presque plus que la lie. Ce terme est générique & convient à toute liqueur fermentée; ainsi, on dit *baissiere de vin*, *de biere*, *de cidre*.

BAISURE, se dit de l'endroit du pain qui est le moins cuit, & par lequel il touche à un autre qui est dans le four. A Paris on l'appelle *biseau*.

BALAI, instrument de ménage dont on se sert pour ramasser des ordures éparses. Il y en a de plusieurs especes. Les *balais domestiques* sont faits de petites branches de bouleau ou de genêt, attachées avec des liens d'osier, à l'extrêmité d'un bâton de bois rond & long; ce sont les bûcherons qui les font: ils servent à nettoyer les cours, les cuisines, & tous les endroits où il s'amasse de grosses ordures. Les *balais* faits de barbe de roseaux, de plumes, de crins, ou de poil de sangliers, sont l'ouvrage des vergetiers. Ces matieres sont collées dans une patte de bois, percée de plusieurs trous, & emmanchée d'un long bâton placé perpendiculairement au milieu de la patte. On se sert de *balais* de crin ou de poil dans les appartemens frotés, & des balais de plumes pour les glaces & les meubles; le manche de ces derniers est court, & on les appelle *houssoirs*.

BALAI, *terme de fauconnerie & de vénerie*, qui se dit de la queue des oiseaux de proie, & du bout de la queue des chiens.

BALAIS, pierre précieuse, mêlée de rouge & d'orangé; elle est très-brillante, & on lui donne le nom de *Balais* pour la distinguer des autres rubis. Elle nous vient d'un royaume situé en terre ferme, entre Pegu & Bengale.

BALANCE, *en méchanique*; c'est un instrument qui sert à faire connoître l'égalité ou la différence de poids dans les corps pesans, & par conséquent leur masse. Il y a deux sortes de *balances*, l'ancienne, & la moderne.

L'*ancienne*, ou *la romaine*, appellée autrement *peson*, est composée d'un levier mobile sur un centre, & suspendu vers une de ses extrêmités. D'un côté du centre, on applique le corps qu'on veut peser, & de l'autre côté l'on suspend un poids qui peut glisser le long de la plus grande branche du levier: il y a le long de cette branche différentes divisions ou points qui sont marqués; & celui où le corps pesant s'arrête en équilibre, fait juger de sa pesanteur. Cette *balance* est fort commode pour

peſer de grands fardeaux, ou qui ſont en grand volume.

La balance moderne eſt compoſée d'un levier ſuſpendu préciſément par le milieu, & d'un plat ou baſſin attaché par une corde à chacune de ſes extrêmités. On diſtingue pluſieurs parties dans la balance moderne, ſçavoir, le *levier* qu'on appelle *traverſant* ou *fléau*, comme dans la romaine, la ligne ſur laquelle il tourne, s'appelle l'*axe* ou *eſſieu*; les deux moitiés qui ſont de l'un & de l'autre côté de cette ligne, ſe nomment les *bras*, la partie par où on tient le levier, *anſe*, ou *chaſſe*; & le petit ſtyle perpendiculaire au fléau, s'appelle l'*aiguille*. Quand on ne conſidere la ligne ſur laquelle le *levier* tourne, que relativement à la longueur des bras, on ne la regarde que comme un point, & on l'appelle *le centre de la balance*.

Le principe ſur lequel eſt fondée la conſtruction des deux balances dont nous venons de parler eſt le même; elles ne different, qu'en ce que dans la *balance romaine*, le poids dont on ſe ſert pour contre-balancer ceux qu'on veut connoître, s'applique à différens points, & ne varie jamais, au lieu que dans la moderne, le contre-poids varie, & le point d'application eſt toujours le même.

Il y a encore d'autres eſpeces de *balances*, par exemple, la *balance fine* ou *trébuchet* qui ne differe de l'ordinaire, que parce qu'elle eſt fort petite & travaillée avec la derniere préciſion; elle eſt deſtinée à peſer les matieres précieuſes, & renfermée dans une lanterne de verre avec ſon *porte balance*: on prend cette précaution pour la mettre à l'abri de l'agitation que l'air pourroit cauſer à ſes baſſins. Il y a en général autant de différentes ſortes de *balances* poſſibles, que de moyens différens d'établir & de rompre l'équilibre établi entre les différentes parties d'un levier, ou d'un corps qui en fait la fonction.

BALANCE, *en aſtronomie*; c'eſt un des douze ſignes du zodiaque. Voyez *Zodiaque*. Il eſt oppoſé à celui du bélier; le ſoleil y entre à l'équinoxe d'automne: les jours & les nuits ſont alors d'égale longueur; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *Balance*.

BALANCE, ſignifie l'état final d'un compte, dans lequel ſe fait la compenſation de la recette & de la dépenſe.

BALANCER, *terme de manege*; *balancer la croupe au pas ou au trot*, ſe dit du cheval dont la croupe dandine à ſes allures. Voyez *Allure*. C'eſt une marque de foibleſſe de reins.

BALANCER, *chaſſe*, ſe dit & d'une bête & des chiens qui la pourſuivent, quand ils ne tiennent point une route certaine. Ainſi un levrier *balance* quand il ne tient pas la voie juſte, ou qu'il va, ou vient à d'autres voies; & on le dit dit d'un chevreuil, lorſque, chaſſé par des chiens courans, il vacille en fuyant.

BALANCIER, *dans les arts méchaniques*, ſe dit en général de toute partie d'une machine qui ſert ou à ralentir, ou à régler le mouvement des autres parties.

Chez les horlogers, c'eſt une roue ou verge de fer ou de laiton qui ſe meut ſur un pivot, & qui a deux palettes au bas de ſon pivot; elles ſervent à modérer ou à arrêter le mouvement d'un reſſort, qui ſans cela ſe lâcheroit tout d'un coup; il faut charger ou alléger le balancier d'une horloge, ſelon qu'elle avance ou retarde. La perfection des *balanciers* conſiſte à éviter autant qu'il eſt poſſible, que le mouvement qu'ils acquierent ne ſe conſume point à ſurmonter de trop grands froremens ſur leurs pivots.

BALANCIER, *dans les monnoies*;

c'eſt une machine avec laquelle on fait ſur les monnoies les empreintes qu'elles doivent porter, ſelon la volonté du prince ; elle eſt compoſée d'une vis qui ſe meut par un fléau de fer dont les deux bouts ſont fort chargés de plomb ; il eſt tiré avec des cordes par pluſieurs hommes. Depuis l'invention de cette machine, un ſeul homme peut faire plus d'ouvrage dans une heure, qu'un autre dans un jour avec le marteau.

BALANCIER ; c'eſt le nom des ouvriers qui font les différens inſtrumens dont on ſe ſert dans le commerce pour peſer toute ſorte de marchandiſes. Leur communauté eſt fort ancienne, & ſoumiſe à la juriſdiction de la cour des monnoies, où ils prêtent ſerment & ſont admis à la maîtriſe. Chaque balancier a ſon poinçon, dont l'empreinte eſt conſervée ſur une table de cuivre au bureau de la communauté & à la cour des monnoies : ils en marquent tous leurs ouvrages. Deux jurés ſont chargés des affaires de tout le corps ; ils changent tous les deux ans, & un ancien ſe trouve toujours avec un nouveau. Ils ont le droit d'accompagner les maîtres & gardes des ſix corps des marchands dans leurs viſites pour poids & meſures ; les veuves des *balanciers* jouiſſent de tous les droits de maîtriſe, excepté de celui de faire des apprentifs. L'apprentiſſage eſt de cinq ans & de deux ans de ſervice chez un maître de Paris.

BALANÇONS, *terme d'économie ruſtique*. On appelle ainſi en Languedoc de petites piéces de bois de ſapin débitées ; elles ſe vendent trois livres la douzaine.

BALASSE, eſpece de couverture faite de toile, & remplie de balle d'avoine, dont ſe ſervent les pauvres gens.

BALASSOR, étoffe faite d'écorce d'arbre, qui vient des Indes.

BALAST. Voyez *Leſt*.

BALCON, avance de pierre ou de bois, attachée en ſaillie au-devant des fenêtres d'un bâtiment, & bordée d'une baluſtrade à hauteur d'appui, pour pouvoir découvrir de plus loin.

BALEINE, poiſſon du genre des cétacées, le plus grand de tous les animaux. On trouve dans les ouvrages des naturaliſtes & des voyageurs des choſes trop merveilleuſes ſur la groſſeur de ce poiſſon, pour être exactement vraies. Pline, par exemple, fait mention de quelques *baleines* longues de quatre arpens, d'autres de deux cens coudées ; il y a toute apparence que ce récit eſt exagéré. Celles qu'on pêche dans les Indes ont environ trente-ſix coudées de longueur, ſur huit de hauteur, l'ouverture de la bouche eſt de dix-huit pieds ; ſans dents, mais à leur place, il ſe trouve des lames d'une eſpece de corne noire qu'on appelle *fanons*. Ces lames ſont plus ou moins longues, & terminées en franges ſemblables par le bout à des ſoies de cochon : ces poils ſont plus courts en devant qu'en arriere ; la langue qui en eſt pour ainſi dire embraſſée, eſt adhérente preſqu'en entier ; elle eſt d'une ſubſtance ſi molle, que lorſqu'on l'a tirée de la bouche de l'animal, il n'eſt plus poſſible de l'y faire rentrer ; ce n'eſt, à proprement parler, qu'un morceau de graiſſe, mais ſi gros, qu'il ſuffit pour remplir pluſieurs tonneaux. Les yeux ſont recouverts de paupieres & de ſourcils ; ils ſont placés à quatre aunes de diſtance l'un de l'autre : ſur le derriere de la tête, à l'endroit où elle eſt le plus large, ils paroiſſent petits à l'extérieur ; mais au dedans ils ſont plus grands que la tête d'un homme.

On ne voit point dans les *baleines* aucune apparence d'oreilles au dehors ; elles ont cependant l'ouïe très-bonne ; & ſi, on enleve l'épi-

derme on trouve derriere l'œil, & un peu plus bas, une tache noire, & au-dessous un conduit qui vraisemblablement est celui de l'oreille. Elles n'ont point de nageoires sur le dos, mais seulement deux aux côtés qui ont depuis cinq, jusqu'à huit pieds de long. Elles ne leur servent que pour aller de côté; & c'est par le moyen de leur queue, qu'elles se portent en avant: on est étonné de voir avec quelle vîtesse cette masse énorme se meut dans la mer. La peau a l'épaisseur d'un demi-pouce, & couvre la graisse qui est d'un beau jaune, & épaisse de huit pouces ou d'un pied.

M. Dudley rapportte dans les *Transactions philosophiques*, n° 387, art. 2, que l'accouplement des baleines ne se fait que tous les deux ans; que la femelle porte pendant neuf ou dix mois, qu'elle ne porte ordinairement qu'un fœtus & rarement deux; ses parties naturelles ressemblent à celles d'un quadrupede; ses mammelles, au nombre de deux, placées de chaque côté, ont dix à douze pouces de diametre, & elles s'allongent de six à huit pouces, lorsqu'elle allaite son petit. Son lait est comme le lait de vache.

On dit que les baleines s'élevent perpendiculairement sur leur queue pour s'accoupler, que c'est dans cette situation que le mâle s'approche de la femelle, qu'ils s'embrassent avec leurs nageoires, & qu'ils restent accouplés pendant une heure; on prétend qu'ils vivent en société dans la suite, & qu'ils ne se quittent jamais. Le membre génital dans la baleine mâle est proportionné à la grosseur de son corps, & renfermé ordinairement dans un fourreau.

Quoique l'estomac des baleines soit d'une grande étendue, on n'y a cependant jamais vu des choses d'un grand volume. On n'y trouve que de la boue, de l'eau, de l'algue puante, & de petits insectes qu'on appelle *puces de mer*, & qui sont en grande abondance dans le nord. On y a trouvé quelquefois dix ou douze poignées d'araignées noires, des anchois, des harengs, & d'autres petits poissons, mais jamais de gros. Lorsque la mer se trouve couverte des ces araignées, c'est une marque que la pêche sera bonne.

La pêche des baleines est, de toutes celles qui se font dans l'Océan & la Méditerranée, la plus difficile & la plus dangereuse. Les Basques sont les premiers qui l'aient entreprise; mais aujourd'hui les Hollandois qui l'ont apprise d'eux sont les seuls qui en fassent un des plus importans objets de leur commerce: ils y emploient trois ou quatre cens navires, & environ deux à trois mille matelots. Cette pêche est devenue si considérable pour eux, qu'ils envoient tous les ans sur nos ports sept à huit mille barrils d'huile, & du savon à proportion.

L'huile de la *baleine* sert à brûler à la lampe, à faire le savon noir; les drapiers s'en servent pour préparer les laines, les corroyeurs pour adoucir leurs cuirs, les peintres pour délayer certaines couleurs, les architectes & les sculpteurs pour faire une espece de détrempe avec la ceruse, où la chaux qui durcit, fait croûte sur les pierres qui en ont été enduites, & les garantit des injures de l'air. Elle sert aussi aux gens de mer pour engraisser le brai dont ils enduisent & spalment les vaisseaux.

Le membre génital & les fanons de la baleine s'emploient à une infinité de choses utiles; on en fait des parasols, des éventails, des baguettes, des busques, des piquures, des corps & plusieurs autres ouvrages.

BALEINE; (Blanc de) ce n'est autre chose qu'une préparation de la cervelle du *cachalot*. Voyez *Ca-*

chalot. On la liquéfie, à plusieurs repriſes, pour la purifier & la rendre bien blanche ; on la coupe enſuite, & on la met en écailles : il faut choiſir des écailles belles, blanches, & les garder dans des vaiſſeaux de verre bien fermés.

La médecine fait uſage du blanc de baleine pour l'intérieur & pour l'extérieur. Il entre ſouvent comme un coſmétique dans le fard, & dans les pâtes avec leſquelles on ſe lave les mains.

BALIN, *économie ruſtique ;* c'eſt le nom qu'on donne à la campagne à un grand linceul qui ſert à recevoir le grain dans ſa chûte, lorſqu'on le vanne, ou qu'on le crible.

BALINE, groſſe étoffe de laine pour emballer les marchandiſes. Il y a un droit d'entrée en France de 15 ſols par quintal.

BALISE, ſignifie, *en terme de mer & de rivieres*, une marque que l'on met ſur les côtes de la mer dans les lieux dangereux, & aux havres de batte ou d'entrée, où il y a peu de fond, pour avertir les vaiſſeaux de les éviter. Ces marques ſont différentes; c'eſt quelquefois un mât ou une groſſe piéce de bois qui ſervent de *baliſes* ; d'autres fois, c'eſt un tonneau amarré avec des chaînes & des ancres ſur le fond du banc. Il nage ſur l'eau, & indique le chemin qui eſt le plus sûr ; on en voit beaucoup en Hollande, pour arriver à Amſterdan. On ſe ſert auſſi du mot de *bouée* pour exprimer ces marques.

BALISEUR, *terme d'eaux & forêts* ; c'eſt celui qui eſt chargé de veiller aux terres des riverains ; ſes fonctions conſiſtent à viſiter les limites du bord de la riviere, & de les faire reculer à la diſtance preſcrite : cette diſtance doit être de dix-huit pieds pour faciliter la navigation.

BALIVAGE, marque des baliveaux, qu'on laiſſe dans chaque arpent de bois qu'on a coupés ou qu'on doit couper. L'ordonnance du roi fixe le nombre des baliveaux à 16 par arpent, du même âge.

BALIVEAU, rejeton qu'on eſt obligé de laiſſer, ſuivant les ordonnances, quand on coupe des bois.

BALLE, ſe dit en général de tout corps à qui on a donné artiſtement la figure ſphérique.

BALLE, *dans l'art militaire* : ce nom convient à toutes ſortes de petites boules ou boulets pour les armes à feu. Celles qui ſervent pour le canon ſont de fer, & celles des mouſquets, piſtolets & carabines ſont de plomb ; & quoiqu'on diſe ordinairement dans l'artillerie boulet de canon, on peut néanmoins ſe ſervir dans pluſieurs occaſions du mot *balle* : ainſi on dit qu'une piéce de baterie porte 25, 30, 35 livres de balle ; on dit encore, charger le canon à *balle*, au lieu de charger à boulet.

Il y a des *balles ramées*, & des *balles de calibre : les balles ramées* ſont deux *balles* attachées enſemble par un fil de fer ; pour le canon, ce ſont deux demi-boulets joints enſemble par une barre de fer, pliée en forme de charniere de compas; & la *balle* de calibre eſt celle qui eſt de même groſſeur que le calibre du fuſil.

BALLE, *chez les paumiers ;* c'eſt un corps ſphérique fait de chiffons de laine dont on forme un peloton bien ficelé & bien battu dans le bilboquet. Voyez *Bilboquet*. Lorſqu'il a la groſſeur convenable, on le revêt de drap blanc, & on le remet enſuite dans le bilboquet pour abbatre la couverture de ſon vêtement, & la balle eſt faite, on s'en ſert pour jouer à la paume.

BALLE, *chez les imprimeurs*, ſe dit d'un inſtrument de bois creux, en forme d'entonnoir, avec un manche au-deſſus, qui eſt auſſi de bois. Le creux eſt rempli de laine qui y

eſt maintenue par une peau de mouton apprêtée, qu'on trempe dans l'encre, pour en empreindre les formes ou les planches.

BALLE, *économie ruſtique*, que les laboureurs appellent la menue paille ; c'eſt la pellicule qui enveloppe le grain, & que les fléaux, le van & le crible en ſéparent. *Balle*, ſe dit plus particuliérement de l'enveloppe de l'avoine. Ces menues pailles ſont très-bonnes pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux. On les mêle avec l'avoine des chevaux ; on les donne en buvée aux vaches : elles ſervent encore à faire mûrir & à conſerver les fruits, les Italiens & les Provençaux en couvrent la glace & la neige que l'on réſerve pour l'été.

BALLES *à feu*, *dans l'artillerie*. Il y en a de pluſieurs eſpeces ſelon l'uſage auquel on les deſtine ; elles ſont faites de ſoufre, de ſalpêtre, de pouſſier bien tamiſé, & d'autres matieres combuſtibles enveloppées d'une groſſe toile ; ce n'eſt, à proprement parler, qu'un amas d'artifice de figure ronde, ou ovale, de différentes groſſeurs qui ſe jette à la main, ou avec le mortier. Il y a des *balles à feu* pour mettre le feu aux travaux des aſſiégeans, ou aux édifices d'une ville ; il y en a pour éclairer pendant la nuit, qu'on appelle des *balles luiſantes*, & dont on ſe ſert auſſi dans les feux d'artifice.

BALLON, ſe dit en général de tout corps de figure ronde, ou à-peu-près, fait par art, & creux ; la matiere dont il eſt compoſé, varie par l'uſage auquel on le deſtine.

BALLON ; (Jeu de) c'eſt une groſſe boule de cuir, ronde & creuſe dans laquelle eſt renfermée une veſſie qu'on remplit d'air par une ſoupape. Cet air faiſant reſſort, rend le ballon propre à ſe réfléchir. Le Jeu de *ballon* n'eſt en uſage que parmi les écoliers.

BALLON, *terme de chymie* ; c'eſt un grand vaiſſeau de verre de figure ronde & dont le cou eſt très-court. Il ſert de récipient dans les opérations, où les matieres qu'on diſtille demandent un eſpace conſidérable ; telles ſont celles qui donnent les acides minéraux & les alkalis volatils. Ces ballons préſentent une ſurface conſidérable ; ces eſprits ſulfureux & volatils ont la liberté de s'y mouvoir & de s'y condenſer en gouttes.

BALLON, *chez les artificiers* ; on appelle ainſi une eſpece de bombe de carton remplie d'artifice ; ſon effet eſt de ne donner qu'une petite apparence de feu en montant, & d'en jetter tout-à-coup une grande quantité, lorſqu'elle eſt arrivée au ſommet de ſon élévation : on la jette en l'air, par le moyen du mortier, comme une véritable bombe de guerre, dont elle differe en ce que la bombe de guerre ne doit crever qu'à la fin de ſa chûte.

BALLOT, paquet de marchandiſes, enveloppé & lié de façon à pouvoir ſouffrir le tranſport.

BALLOTADE, *terme de manege*, qui ſe dit d'un ſaut où un cheval étant entre deux piliers, doit avoir les quatre pieds en l'air en même tems, de ſorte cependant qu'il ne montre que les fers de ceux de derriere, ſans détacher la ruade. Voyez *Ruade*. On dit qu'un cheval fait la croix à *ballotades*, lorſqu'il fait ces ſortes de ſauts d'une haleine, en avant, en arriere, & ſur les côtés, comme une figure de croix.

BALOISE, nom que les fleuriſtes donnent à une tulipe qui réunit trois couleurs, le rouge, le colombin, & le blanc.

BALOTIN, *jardinage* ; c'eſt une eſpece d'oranger, qui differe par ſes feuilles & par ſon fruit des orangers ordinaires ; ſes feuilles ſont plus grandes, plus larges, & dentelées par les bords : ſon fruit reſ-

ſemble à un citron, c'eſt-à-dire, qu'il eſt gros & long. Il y a des climats où les branches de *balotins* reprennent de bouture, ou de marcotte, auſſi facilement que ſont ici, les coignaſſiers, les figuiers, &c.

BALOTTES; ce ſont des vaiſſeaux de bois qui ſervent à mettre la vendange, & qu'on charge ſur des chevaux. Les vignerons les portent quelquefois ſur leur dos, en guiſe de hottes. Il y en a qui ſont percées vers le haut pour y paſſer des cordes, & les attacher à d'autres.

BALSAMINE, genre de plante annuelle, dont la tige branchue s'éleve à la hauteur d'un pied. Les branches ſont garnies de feuilles molles, ſucculentes, dentelées ſur leurs bords, & d'un goût très-amer. De leurs aiſſeiles naiſſent pluſieurs fleurs irrégulieres, portées par des pédicules longs de demi-pouce. Elles ſont compoſées d'un nombre de pétales qui varie; elles en ont quelquefois deux, trois, quatre, ſix, & même davantage. Dans celle qui a quatre pétales, la ſupérieure eſt voûtée, l'inférieure eſt concave, & terminée par un éperon; les deux pétales des côtés ſont fort étendues & garnies chacune d'une oreillette. Lorſque les fleurs ſont à ſix pétales, l'inférieure eſt creuſe, ſans éperon, & il y a quelque changement dans la diſpoſition des autres. Le piſtile ſe trouve au milieu entre deux petites feuilles; il devient, quand la fleur eſt paſſée, un fruit reſſemblant à une ſilique dans quelques eſpeces, & arrondi des deux côtés dans quelques autres. Ce fruit a des ſortes de muſcles, qui par leur contraction pouſſent avec impétuoſité au dehors les ſemences qu'il contient.

On cultive dans les jardins pluſieurs eſpeces de *balſamines*; il y en a à fleur purpurine, à fleur mêlée de rouge & de pourpre, à grande fleur, ou à fleur blanche. Il y en a d'autres dans leſquelles le pourpre eſt mêlé de blanc. On les multiplie de graine qu'on ſeme ſur couche au printems; on les tranſporte au bout de ſix ſemaines. Dans les parterres, parmi les fleurs baſſes, pour ne leur point ôter le ſoleil; on les met auſſi dans des pots. Les balſamines veulent être ſouvent arroſées.

BALUSTRADE, enceinte de petits piliers à hauteur d'appui, ſervant à clorre une terraſſe, ou environner les lits des princes.

BALUSTRE, nom des piliers qui compoſent la baluſtrade.

BALZANE, *terme de manege*, qui ſe dit de la marque de poil blanc qui vient aux pieds de pluſieurs chevaux, & qui les entoure depuis le boulet juſqu'au ſabot. Voyez *ces mots*. Ainſi on appelle *cheval balzan* celui qui a des *balzanes* à quelqu'un de ſes pieds, ou à toutes les quatre; & on juge de la bonté & de la nature des chevaux ſelon les pieds où les balzanes ſe rencontrent. Il y a des hommes aſſez ſuperſtitieux pour croire qu'il y a une fatalité ſiniſtre, attachée à la balzane du cheval *arzel*. Voyez *Arzel*. Il arrive quelquefois qu'il y a dans l'étendue de la *balzane* des marques d'un autre poil, ſemées çà & là, on l'appelle alors *balzane herminée*. Les termes de *travat*, *tranſtravat*, & *chauſſé trop haut*, appartiennent aux *balzanes*. Voyez *ces termes à leurs lettres*.

BAMBOCHADES, *en peinture*; ce ſont de petits tableaux qui repréſententent des ſujets champêtres & groteſques. *Pierre de Laar*, peintre Flamand, s'eſt particuliérement adonné à ce genre de peinture. Le Italiens lui donnerent le nom de bamboche, à cauſe de la ſingularité de ſa taille; & c'eſt de-là qu'eſt venu celui de *bambochades*.

BAN, proclamation à cri public d'un jugement ou d'une ordon-

nance qui intéresse la société. C'est dans ce sens qu'on dit publier des bans de mariage.

BAN, veut aussi dire bannissement, parce qu'autrefois le bannissement se publioit à son de trompe. Voyez *Bannissement*.

BAN, signifie encore le droit de bannalité que quelques seigneurs ont dans leurs fiefs. V. *Bannalité*.

BANC, se dit communément d'un long siege à dos ou sans dos, soutenu par plusieurs pieds ; il y a plusieurs machines connues sous le nom de *banc* par le rapport qu'elles ont ou avec sa figure, ou avec son usage.

BANC, *en terme de marine*, signifie un lieu dans la mer où il n'y a point assez d'eau pour porter un vaisseau ; on le dit aussi des sables & des rochers qui s'élevent jusqu'à la surface de l'eau. Il y a des *bancs* qui restent entiérement à sec, lorsque la mer est basse, on dit alors que ces *bancs* découvrent. Le mot *banc* se prend aussi dans *les galeres*, *les galéasses*, *les galiotes*, *les brigantins & tout bâtiment à armer* pour le lieu où sont assis ceux qui tirent à la rame.

BANC *de cuve dans les brasseries* ; ce sont les planches qui entourent les cuves.

BANC, *en terme de cardeur* ; c'est une planche qui porte toutes les parties du rouet ; elle a environ un pied de large, & va en pente par un bout. Voyez *Carder*.

BANC *à tirer, chez les chaînetiers* : il est fait comme ceux des orfévres : il est composé d'un *banc* d'une piéce, du moulinet, du noyau & de la filiere ; il leur sert pour passer à la filiere, & diminuer de grosseur le fil de fer, de cuivre, &c. qu'ils veulent employer à des chaînes.

BANC, *dans les manufactures de soie* : ce sont des parties de l'ourdissoir ; de ces *bancs*, les uns sont attachés au montant. Voyez *ce mot*, & les autres sont mobiles ; ces derniers s'éloignent & s'approchent suivant que la corde a besoin d'être lâchée ou tendue. Voyez *Ourdissoir*.

BANC, *dans les manufactures des glaces*, se dit d'une espece de grande table composée de plusieurs fortes planches ; sur cette table se pose la pierre de liais où se mettent les glaces que l'on veut dégrossir ou adoucir. Voyez *Adoucir*.

BANC *à dégrossir, chez les tireurs d'or* ; c'est une espece de petite argue que deux hommes font tourner pour réduire les lingots d'or ou d'argent à la grosseur d'un ferret de lacet.

BANC, *en vénerie* ; c'est ainsi qu'on appelle les lits des chiens.

BANC, *dans les jardins* ; on en fait de marbre, de pierre, de bois & de gazon ; il y a des *bancs* simples, des bancs à dossiers, & des *bancs* dont le dos se renverse du côté que l'on veut. Ils sont très-commodes & très-nécessaires dans les grands jardins ; les renfoncemens & les niches dans les charmilles, les extrêmités des allées, & les beaux points de vue sont autant d'endroits propres à les placer.

BANDAGE, *terme de fonderie* ; c'est le nom que les fondeurs en grand donnent à un assemblage de plusieurs bandes de fer plat, dont on entoure les moules des ouvrages qu'on veut jetter en fonte pour empêcher qu'ils ne s'éboulent par leur propre pesanteur. *Bandage* se prend en général pour toute sorte de ferremens qui servent à lier ou à fortifier des roues ou des piéces d'une machine. Dans les roues ce sont des bandes de fer courbées & percées de distance en distance, pour les attacher avec de gros cloux autour des jantes des roues.

BANDE ; c'est en général un morceau de drap, de toile, de fer, de

cuivre, &c. dont la largeur & l'épaiſſeur ſont peu conſidérables, relativement à la longueur, & dont on ſe ſert ordinairement pour lier, & attacher, je dis *ordinairement*, parce que ce n'eſt pas là toujours ſa deſtination.

BANDE *d'une ſelle*, terme de manege, qui ſe dit de deux piéces de fer plates, larges de trois doigts, clouées aux arçons pour la tenir en état. Outre ces deux grandes bandes, il y en a une petite à l'arçon de devant qu'on appelle bande du garot, avec un croiſſant, pour tenir en état l'arcade du garot. Voyez Garot. Il y en a une autre à l'arçon de derriere pour le fortifier.

BANDE, *chez les pâtiſſiers*; c'eſt ainſi qu'ils appellent un long morceau de pâte qu'ils mettent autour d'une tourte ou d'un autre ouvrage de pâtiſſerie pour en contenir les parties intérieures ou ſupérieures. Il ſe dit encore d'un petit cordon de pâte qu'on étend en croix ſur une tourte, & dont on forme pluſieurs petits carreaux pour embellir la piéce. Voyez *Tourte*.

BANDE, *chez les imprimeurs*; ce ſont deux grandes piéces de bois recouvertes de lames de fer ſur leſquelles roule le train de la preſſe.

BANDE, *parmi les charcutiers*; ils appellent *bande de cervelats*, ſix cervelats attachés l'un au bout de l'autre.

BANDE, *marine*, ſignifie la même choſe que *côté*, ainſi on dit, Bande du nord, du ſud, pour déſigner la latitude ſeptentrionale ou méridionale. *Bande*, ſe prend encore pour le côté ou le flanc d'un vaiſſeau; mettre ſon vaiſſeau à la *bande*, c'eſt le faire pencher ſur un côté pour le nettoyer, ou pour lui donner le radoub.

BANDE, *en terme de paumier*; ce ſont quatre grandes tringles de bois fixées ſur les bords de la table du billard par-deſſus le tapis. Ces bandes ſont recouvertes de morceaux de drap verd, qui y ſont attachés avec des cloux de cuivre, & rembourrés d'un maniere bien ferme, pour renvoyer les billes qui viennent y frapper.

BANDE, poids pour peſer la poudre d'or, en uſage ſur les côtes de Guinées.

BANDE *de glace*, morceaux de glaces de deux pouces de largeur ſur pluſieurs de hauteur, dont on fait des bordures de miroir.

BANDEAU, terme d'architecture, eſt une architrave ou moulure qui s'étend d'une impoſte à l'autre.

BANDEAU, ſe prend communément pour toute eſpece de bande qui ſert à ceindre le front, ou à mettre ſur les yeux. Les ouvriers qui exécutent des couronnes de ſouverains entendent par le *bandeau* la partie de la couronne qui la termine circulairement par en bas, & qui ceint le front de celui qui la porte.

BANDEAU, *en menuiſerie*, ſe dit d'une planche mince qui eſt au pourtour des lambris par le haut, & qui tient lieu de corniche, lorſqu'il n'y en a point.

BANDER, *en terme de marine; Bander les voiles*, c'eſt coudre des morceaux de toile de travers aux voiles, afin qu'elles durent plus long-tems. *Bander* ſe dit auſſi de toutes les choſes qui font reſſort, & qu'on met dans un état violent: *bander* un arc, *bander* le reſſort d'une montre, d'un fuſil.

BANDER, chez les pâtiſſiers; c'eſt garnir une tourte de pluſieurs petites bandes en croix. V. *Tourte*.

BANDER, *dans les manufactures de ſoie; Bander le ſemple*, c'eſt donner aux cordes du ſemple aſſez de tenſion pour prendre librement celles que les lacs amenent. Voyez *Semple*.

BANDER, *en fauconnerie*; on

dit que l'oiſeau *bande au vent*, lorſqu'il ſe tient ſur les chiens faiſant la crécerelle. Voyez *Crécerelle*.

BANDEROLLE ; c'eſt, dans le commerce des bois à brûler & du charbon, une petite planche de bois ou une feuille de fer blanc quarrée longue, ſur laquelle eſt collé le tarif du prix de ces marchandiſes.

BANDOULIERE, ou BAUDRIER, qui ſert aux cavaliers pour porter leurs carabines & mouſquetons. C'eſt une bande de gros cuir que l'on porte ſur le corps de gauche à droite.

BANGE, étoffe. Voyez *Bauge*.

BANLIEUE, étendue de pays d'une lieue aux environs d'une ville, & hors de ſes enceintes, qui reſſortit de ſa juriſdiction.

Celle de Paris s'étend à plus de deux lieues.

BANNAL ; cet adjectif s'emploie en parlant du moulin, du four, ou du preſſoir auquel un ſeigneur a droit de faire venir ſes vaſſaux.

BANNALITÉ, droit qu'un ſeigneur de fief a d'obliger les habitans de ſa ſeigneurie, à venir moudre, ou cuire le pain, ou preſſurer la vendange chez lui, en lui payant un droit.

BANNE ; c'eſt une grande toile ou couverture qui ſert à garantir quelque choſe du ſoleil, de la pluie & autres injures de l'air. Les bateaux de grains, de drogues, & autres marchandiſes, ſont couverts d'une grande banne pour les préſerver du mauvais tems.

BANNE, *chez les lingeres*, ſe dit de la piéce de toile qu'elles attachent ſous l'auvent de leur boutique, & qui leur ſert comme de montre.

On appelle auſſi banne, la piéce de toile que les rouliers mettent ſur les balles, caiſſes, & autres marchandiſes qu'ils voiturent, elle eſt bandée par des cordes qui partent de ſon milieu & de ſes angles, & qui ſe rendent à différentes parties latérales de la voiture ; il y a entre elles & les marchandiſes un lit de paille fort épais.

BANNE, ou MANNE, MANNETTE, grand panier d'oſier fendu, qui ſert à emballer certaines ſortes de marchandiſes, il eſt plus long que large, & a peu de profondeur.

BANNEAU ; ce mot eſt de peu d'uſage à Paris : il l'eſt davantage dans les provinces, comme en Normandie, Picardie, Lyonnois, &c. où on dit un *banneau* de chaux, de bled, de vendange ; ainſi le *banneau* eſt une meſure des liquides & quelquefois un vaiſſeau propre à les tranſporter. On s'en ſert de cette derniere eſpece pour porter la vendange. Les vinaigriers qui courent la campagne ont auſſi des *banneaux*, ils ſont couverts par-deſſus, & ont en bas un robinet pour tirer le vinaigre.

BANNER. *Banner* une voiture, un bateau, des marchandiſes, c'eſt les couvrir d'une *banne*. V. *Banne*.

BANNES : on appelle ainſi de petites cuves ou tinettes de bois qu'on met des deux côtés d'un cheval de bât ou autre bête de ſomme pour tranſporter pluſieurs ſortes de marchandiſes ; elles contiennent environ un minot de Paris. Voyez *Minot*. On donne auſſi le nom de banneau à ces tinettes.

BANNETON, terme de pêche ; c'eſt une eſpece de coffre fermant à clef, que les pêcheurs conſtruiſent ſur les rivieres : il eſt percé dans l'eau, & ſert de réſervoir pour y garder le poiſſon ; on dit auſſi *boutiques*.

BANNETTE. Les boucaniers François ſe ſervent de ce terme pour ſignifier un certain nombre de peaux de taureaux, bouvarts, vaches, &c. dont ils compoſent une charge de cuirs. On appelle ces cuirs *bannettes*,

à cause de la maniere dont ils sont pliés.

BANNIES ; ce mot vient de ban & signifie aussi publication. Le tems des bannies est celui où il est défendu de mener des bestiaux dans les prairies.

BANNIR, c'est ordonner à un coupable d'abandonner un lieu, & de n'y pas reparoître, sous peine de galere.

BANNISSEMENT, peine que le juge prononce dans de certains cas, qui oblige celui qui y est condamné à déserter le pays.

Il y en a de deux sortes, l'un, qui n'emporte pas la mort civile ; c'est celui qui n'est que de neuf ans ou au-dessous, ou bien le banniſſement d'une province seulement, & l'autre, qui rend le condamné mort civilement ; c'est celui d'au-dessus de neuf ans, ou perpétuel : ce dernier est toujours hors du royaume.

BANQUE, commerce d'argent qu'on fait remettre d'une ville à l'autre, par des correspondans ou commissionnaires. C'est aussi le lieu où les marchands s'assemblent.

BANQUE. Avoir un compte en banque, c'est avoir des fonds, ou d'y faire débiter ou créditer : ouvrir un compte en banque, c'est lorsque les teneurs des livres reçoivent pour la premiere fois de l'argent des particuliers : donner crédit en banque, c'est écrire sur les livres de la banque les sommes qu'on y apporte.

BANQUEROUTE, fuite d'un négociant qui fraude ses créanciers, en emportant le plus clair de ses effets, & en ne laissant que ce qu'il ne peut enlever. C'est en quoi la banqueroute differe de la faillite qui n'est qu'une déroute forcée par les déficits que le négociant qui manque, a essuyé de la part de ses débiteurs.

Il y a peine de mort contre les banqueroutiers frauduleux.

La banqueroute est censée ouverte, dès qu'il y a désordre dans le commerce d'un particulier, ou qu'il manque à acquiter ses lettres de change.

BANQUEROUTIER, celui qui fait banqueroute. Le banqueroutier qui veut se mettre en régle, doit déposer son bilan au greffe des consuls.

BANQUETTE, *en jardinage ;* ce sont des paliſſades basses, à hauteur d'appui, auxquelles on ne donne que trois ou quatre pieds de haut pour garnir, par exemple, les côtés des allées doubles, sans borner le coup d'œil, ou pour border un taillis. On les orne ordinairement d'espace en espace de petites boules échappées des *banquettes*, même dans les endroits où les grands accompagnemens nuiroient à la vue. On ne place aujourd'hui de hautes paliſſades qu'aux endroits où elles sont absolument nécessaires.

BANQUETTE, se dit aussi des bancs qu'on place dans les antichambres, les vestibules & les galeries.

BANQUETTE, *dans les manufactures de soie ;* elle fait partie du métier d'étoffes de soie ; c'est un morceau de bois de six pouces de large, & d'un pouce d'épaisseur : il sert à l'ouvrier pour s'asseoir, lorsqu'il veut travailler.

BANQUETTE, *en menuiserie*, se dit d'une boisure qu'on pratique aux croisées ; la tablette de dessus s'appelle *dessus de banquette ;* & la partie de devant, *devant de banquette.*

BANQUIER, négociant dont le commerce consiste à négocier des lettres de change pour faire tenir de l'argent de place en place : ils perçoivent pour ce une remise qui varie selon le cours du change.

BANQUIER expéditionnaire, en cour de Rome, est un officier qui se charge de faire venir aux bénéficiers

les bulles & dispenses qui se délivrent à Rome.

BANVIN, ou BAN DE VIN, est le droit qu'un seigneur de fief a d'empêcher que, pendant l'espace d'un mois ou de six semaines, suivant les pays, il ne se vende dans sa terre d'autre vin en détail, que celui de son cru, qu'il recueille pour son compte.

L'ouverture du banvin se fait au prône. Les seuls cabaretiers ont alors le privilege d'en vendre aux voyageurs.

BAQUIER, mauvais coton fabriqué à Smirne.

BAR, civiere forte qui sert à transporter des meubles, à bras & avec des bretelles.

BARADAS, terme de fleuristes; c'est un œillet d'un beau rouge brun, à fleur large, grosse, & garnie de quantité de feuilles en dôme. Ses panaches sont gros & non détachés; il n'est ni blanc ni carné : on ne lui laisse que quatre à cinq boutons.

BARAL, mesure de liquides d'usage en Languedoc & en Provence. Le baral contient 45 pichets.

BARAQUE, méchante petite cazerne faite à la hâte sous laquelle les pêcheurs se retirent, en revenant de la pêche.

BARATTE; c'est dans l'économie rustique le nom d'un vaisseau fait de douves plus larges par en-bas que par en-haut. On y bat la crême dont on fait le beurre; il y a aussi des barattes de terre cuite. On les couvre d'une écuelle de bois, percée d'un trou, au travers duquel on passe le manche du bat-beurre.

BARATTERIE; c'est le nom que l'on donne, en terme de marine, aux malversations & filouteries que commettent les gens d'un équipage.

BARBACANNE, fente ou ventouse qu'on laisse au bas des murs bâtis dans des endroits sujets à être inondés afin que l'eau puisse y passer librement, & ne renverse pas l'édifice.

BARBE. Ce mot est susceptible de plusieurs exceptions; voici les principales; il se dit du poil qui croît au menton & aux autres parties du visage, sur-tout des mâles adultes. Voyez *Poil*. Il se dit aussi des poils que les autres animaux, tels que les boucs, les chevres, les liévres, les chats, &c. ont au menton, & aux environs de la gueule; des petites arrêtes qu'on remarque aux poissons plats & qui leur servent de nageoires. Voyez *Nageoires*, des franges mollettes dont les plumes des oiseaux sont garnies depuis le haut du tuyau jusqu'à l'extrêmité: Voyez *Plume*; des poils dont certains épis de bled sont hérissés. Voyez *Epi*; du poil de certaines étoffes non ébarbées, ou usées; enfin de cette espece de duvet qui dénote la corruption & la moisissure des confitures gâtées.

BARBE, *manege*; nom qu'on donne à un cheval de barbarie, qui a la taille menue & les jambes déchargées. Les chevaux *barbes* ont la corne du pied très-forte, & passent tous les autres à la course. On en fait des étalons, parce qu'ils conservent leur vigueur jusqu'à la fin de leur vie; & c'est de-là qu'est venue la maxime qu'ils meurent, mais ne vieillissent jamais. Il est rare cependant qu'ils engendrent de bons chevaux de manege : ils sont ordinairement longs & lâches; c'est pourquoi il ne faut point avoir de leur race pour le manege, s'ils ne sont courts de la tête à la croupe, forts, raccourcis, & d'une grande vivacité; ce qui se trouve dans peu de *barbes*.

On dit que ces chevaux étoient autrefois sauvages, & qu'ils couroient çà & là dans les forêts de l'Arabie : qu'on commença à les dompter du tems du calife Ismaël, & à en faire des haras qui se multi-

plierent dans toute l'Afr. On conſerve dans ce pays la généalogie des chevaux *barbes*, avec le même ſoin qu'on fait en Europe celle des grandes familles ; pour les vendre, on produit leurs titres de nobleſſe. Il y a des *barbes* en Afrique qui devancent les autruches à la courſe, & dont le prix va juſqu'à dix mille livres ; on les entretient toujours maigres, & on les nourrit avec du lait de chameau qu'on leur donne deux fois par jour, ſoir & matin.

Les bonnes qualités du cheval *barbe* ſont de ne jamais ſe coucher, de ne point bouger, lorſque le cavalier vient à laiſſer tomber ſa bride, d'avoir une longue allure, & de s'arrêter court, s'il le faut, en pleine courſe.

BARBE, ou SOUS-BARBE, *terme de manege*, qui ſe dit de la partie de la tête du cheval, qui porte la gourmette. C'eſt un os qui finit au-deſſous du menton ; & c'eſt entre cet os & le menton, que la gourmette doit porter. La *barbe* eſt proprement le bout ou plutôt la jonction des os de la ganache. Voyez *Ganache*. La *barbe* dans un cheval ne doit être ni trop plate, ni trop relevée ; elle doit tenir un juſte milieu entre la figure plate & concave, & celle qui ſeroit d'une hauteur exceſſive, afin que la gourmette puiſſe y conſerver une place fixe & ſtable.

BARBEAU, poiſſon d'eau douce, ainſi nommé, parce qu'il a quatre barbillons, deux aux coin de la bouche, & deux au bout du muſeau. Il n'a point de dents ; ſes yeux ſont petits, la prunelle eſt noire & environnée d'un cercle doré. Le dos eſt d'une couleur mêlée de verd & de jaune ; le ventre eſt blanc. Il a ſix nageoires, une ſur le dos qui tient à un fort aiguillon, deux ſous le ventre qui ſont jaunes, deux au bas des ouïes dont la fente eſt très-petite ; la ſixieme eſt rougeâtre, & placée au-delà de l'anus.

Le *barbeau* mange les poiſſons de ſon eſpece : il eſt moins gras & moins agréable au goût en hiver qu'en été, parce qu'il ne peut pas ſupporter le froid. Sa chair qui eſt blanche, molle & inſipide, lorſqu'il eſt jeune, devient avec l'âge plus ferme & d'un goût plus exquis. Ses œufs purgent violemment.

La pêche du barbeau ſe fait de la même maniere que celle de l'anguille ; on le prend à l'hameçon & à la fouine. Voyez *Hameçon*, *Fouine*. Il eſt fort avide à l'appât, mais il eſt ruſé, à moins que l'épouvante ne le prenne ; car alors il ſe croit fort en ſureté, s'il a la tête cachée. Il ſe mange à l'étuvée, au court-bouillon, & rôti ſur le gril. Voyez *tous ces articles à leurs lettres*.

BARBEAU, plante. Voyez Bluet,

BARBES, ou BARBILLONS, *marechallerie* ; ce ſont des excroiſſances qui viennent dans le canal de la bouche du cheval, à chaque côté de la langue & à l'endroit même où ſe termine le repli formé par la membrane qui revêt intérieurement la mâchoire inférieure, elles reſſemblent aſſez à des nageoires de poiſſon, & empêchent l'animal de manger & de boire auſſi librement qu'à ſon ordinaire.

BARBES, *chez les Ferruriers*, ce ſont de petites piéces élevées ou avancées, qui ſont à un des côtés du pêne d'une ſerrure, & qui font corps avec lui, la clef les rencontre en tournant dans la ſerrure, & fait avancer, ou reculer le pêne. Il y a différentes ſortes de *barbes* ; il y en a qu'on nomme perdues ou volantes : ce ſont celles qui ſont mobiles, & qui peuvent monter & deſcendre. Elles ne ſont pas corps avec le pêne, elles y ſont ſeulement ajuſtées ; & c'eſt par le méchaniſme qu'emploie l'ouvrier,

qu'elles paroiſſent ou diſparoiſſent,

BARBET, *chaſſe*, gros chien à poil friſé qu'on inſtruit à rapporter, qui va à l'eau & qu'on dreſſe à la chaſſe des renards & des canards. On tond les barbets, & leur poil entre dans la compoſition des chapeaux.

BARBICHON, ſe dit d'un petit barbet. Voyez *Barbet*.

BARBIER, artiſan qui fait la barbe. Les barbiers furent érigés en corps en 1674. Ils ont droit de tenir boutique ouverte pour faire la barbe & d'y mettre des baſſins blancs pour enſeigne. Ceux de la communauté des maîtres chirurgiens doivent être jaunes.

BARBILLON, petit barbeau: V. *Barbeau*, *Barbillon*, ſe dit auſſi de la barbe ou pendant charnu qui fait partie de certains poiſſons. Ces barbillons varient par leur nombre & par leur poſition dans les différentes eſpeces. Ils ſont le plus ſouvent autour de la bouche; comme dans le barbeau, la baudroie, &c.

BARBILLONS, *maladie du cheval*. Voyez *Barbes*.

BARBILLONS, *fauconnerie*, ſe dit d'une maladie qui ſurvient à la langue des oiſeaux de proie, & qui leur eſt cauſée, à ce qu'on croit, par un rhume chaud, qui tombe ſur les glandes de la gorge & les fait enfler. Pour les guérir, il faut les faire vivre de régime, & les paître un matin de viande trempée dans de l'huile d'amandes douces, & les deux jours ſuivans, l'imbiber de rhubarbe.

BARBOTE, poiſſon qui ſe trouve dans les rivieres & les lacs dont les eaux ſont tranquilles: il reſſemble beaucoup à la lote; il a cependant le bec plus mince, la queue plus menue & plus pointue, & le ventre plus gros. La *barbote* a ſept nageoires, deux près des ouïes, deux au-deſſous, une au-delà de l'anus, qui s'étend juſqu'à la queue, & les deux autres ſur le dos. Ce poiſſon a un barbillon à l'extrêmité de la mâchoire inférieure; ſes dents ſont courtes & menues: ſa couleur eſt mêlée de roux & de brun; ſon foie eſt très-agréable au goût & fort grand, à proportion du reſte du corps.

Comme les *barbotes* ſe plaiſent beaucoup dans la boue, il faut avoir ſoin de les vuider & de les bien nettoyer de leur limon; elles ſe mangent *en ragoût & en caſſerolle*. V. *ces mots*.

BARBOTER, *terme de chaſſe*, qui ſe dit de quelques oiſeaux aquatiques tels que les cannes & les canards, lorſqu'il boivent ou fouillent dans la boue.

BARBOTEUR, nom qu'on donne aux canards domeſtiques: ils ſont peu eſtimés en comparaiſon des canards ſauvages. Voyez *Canard*.

BARBUE, poiſſon de mer, qui ne paroît différer, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur du turbot, que parce qu'il n'a point d'aiguillons ni en deſſus ni en deſſous. La *barbue* eſt plus large & plus mince que le *turbot*. V. *Turbot*. Elle ſe mange en marinade. Voyez *Marinade*. On la ſert auſſi au court-bouillon, comme le barbeau. Voyez *Court-bouillon*.

BARBUE, *en agriculture*, ſe dit d'un ſarment avec ſa racine, de même que de toutes ſortes de plantes qu'on tire avec leurs racines ou chevelures pour les tranſplanter. Voyez *Marcotte*.

BARDE, ou PANNEAU, *chez les ſelliers*, ſe dit d'une longue ſelle faite de groſſe toile piquée & bourrée, ſans fer, ſans bois & ſans arçons.

BARDE, *cuiſine;* c'eſt une bande de lard coupée fort mince, qu'on met ſur une piéce de viande, au lieu de la larder pour la rôtir. V. *Barder*.

BARDEAU: les couvreurs donnent ce nom à de petits morceaux

de mairin débité en lattes de dix à douze pouces de long sur six à sept de large, qui servent à couvrir des bâtimens peu considérables. Ces *bardeaux* sont fait aussi quelquefois de douves de vieilles futailles. On les appelle encore *aissis* ou *aissaites*: il faut prendre garde que le bardeau soit sans aubier, autrement il pourrit très-vîte. On peint à l'huile les couvertures de bardeau pour les conserver contre la chaleur & les pluies.

BARDÉES, parmi les salpêtriers. C'est une mesure d'eau de trois demi-muids que l'on jette sur les cuviers pour faire ou pour raffiner le salpêtre.

BARDER, *manege. Barder* un cheval, c'est lui mettre une *barde*. Voyez *Barde*.

BARDER, parmi les cuisiniers; c'est couvrir une piéce de viande d'une bande de lard, voyez *Barde*, pour en relever le goût, & pour la garantir de la trop grande action du feu, qui, sans cette précaution pourroit la sécher ou la brûler.

BARDER, *architecture*, se dit de l'action de charger une pierre sur un bar, pour la conduire du chantier au pied du tas. Voyez *Bar*. On appelle bardeurs les ouvriers qui chargent ces pierres.

BARDIN, *Pomme de Bardin*; c'est celle qu'on nomme *Cour-Pendu*. Voyez *ce mot*.

BARDOT, *maréchallerie*; on appelle ainsi un petit mulet.

BARER, *terme de chasse*, quise dit d'un chien qui balance sur les voies. Voyez *Balancer*.

BARIGA *de More*; c'est dans le commerce, le nom d'une soie que les Hollandois apportent des Indes orientales sur les vaisseaux de la compagnie; il y a la fine & la commune.

BARIL, vaisseau de bois rond, & plus long que large, & cerclé.

BARILLAGE; c'est toute sorte de tonneaux ou futailles, pour contenir du poisson ou du sel. On a établi des controlleurs du barillage sur la saline.

BARNACLE, BARNADE. V. *Bernacle*.

BARRAGE, linge ouvré, fabriqué à Caen en Normandie.

BARRE: ce terme a plusieurs acceptions différentes; les deux suivantes sont les plus générales: il signifie, ou un morceau de bois, de fer ou d'autre matiere, de figure ronde, quarrée, ou à pans dont la largeur & l'épaisseur sont peu considérables par rapport à la longueur; dans ce cas, il change quelquefois de nom; & quoique l'on dise une *barre* de fer, de bois, &c. on dit, un lingot d'or, & d'argent, une tringle de fer, un fil d'archal, &c. Dans le second cas, on se sert du mot *barre*, pour signifier une ligne tracée sur la pierre, ou sur le papier.

BARRE, terme commun à plusieurs arts & métiers.

Chez les fontainiers, on appelle *barre de soudure*, une piéce étendue en long, composée de plomb & d'étain pesant environ 18 à 20 livres. Voyez *Soudure*.

Chez les ceinturoniers, c'est une bande de cuir ou autre étoffe, qui va diagonalement du bout du ceinturon d'épée jusqu'aux pendans pour les maintenir de maniere qu'ils ne puissent aller ni à droite ni à gauche.

BARRE, *chez les tonneliers*, se dit d'une piéce de bois appliqué sur chacun des fonds d'une futaille, & assujettie avec des chevilles; ces traverses servent à maintenir les douves des fonds, & empêcher qu'elles ne se déplacent.

BARRE, *outil de charron*; c'est une espece d'essieu de fer quarré au milieu & arrondi par les deux bouts. Ces ouvriers s'en servent pour conduire deux grandes roues à la fois.

BARRE, *menuiserie*, se dit des piéces de bois qu'on met aux contrevents,

trevents, aux portes, & pour entretenir les planches enſemble. On appelle *barres à queues* les piéces qui entrent dans les montans, & qui y ſont emmanchées à queue d'aronde, comme celle des portes des granges.

BARRE, *terme de tourneur*, eſt un long morceau de bois qu'on appelle encore appui, ou ſupport, ſur lequel l'ouvrier appuye ſes outils en tournant.

BARRE, ſe dit auſſi d'une traverſe de bois qui ſert à fermer le paſſage d'un pont, d'une avenue. Voyez *Barriere*, *Barrage*.

BARRE, *en terme d'agriculture*. Planter une vigne à la *barre* ou à la fiche, c'eſt la planter en fichant le ſarment dans un trou.

BARREAU, eſt le lieu où ſe tiennent les avocats lorſqu'ils aſſiſtent à l'audience ou qu'ils y plaident des cauſes.

BARREAU, *chez les imprimeurs;* c'eſt une barre de fer, qui fait partie d'une preſſe d'imprimerie : elle traverſe par un de ſes bouts, qui eſt quarré, la partie ſupérieure de l'arbre de la preſſe & la partie inférieure de la vis où il eſt arrêté par des clavettes. Le barreau eſt coudé & arrondi dans le reſte de ſa longueur qui eſt environ de trois pieds. C'eſt de cette piéce que dépend tout le jeu d'une preſſe.

BARRER; c'eſt mettre une ou pluſieurs barres : on dit barrer des fenêtres, des portes.

BARRER, *chez les tonneliers;* c'eſt appliquer des barres en travers ſur les douves des fonds d'une futaille. Voyez *Barres*.

BARRER, *maréchallerie & manege*. *Barrer* les veines d'un cheval; c'eſt une opération qu'on fait ſur les vaiſſeaux pour arrêter le cours des mauvaiſes humeurs qui s'y jettent; elle conſiſte à ouvrir le cuir, à dégager la veine, à la lier deſſus & deſſous, & à la couper entre les deux ligatures: cette opération pourroit être avantageuſe, ſi l'humeur qui incommode la partie n'y communiquoit que par la branche de veine ſur laquelle on la fait; mais il eſt certain qu'elle s'y rend par une infinité de rameaux.

Il ne faut jamais *barrer*, lorſque la partie eſt enflée, parce que l'enflure reſteroit indépendamment de l'opération, & qu'on auroit quelquefois bien de la peine à trouver la veine.

Le barrement des veines eſt très-bon pour ôter la difformité des varices; car comme elles ne ſont occaſionnées que par le gonflement de la veine qui paſſe par le jarret, en la barrant, on empêche le ſang d'y rouler, & la varice s'applanit.

BARRER *les chevaux*, *manege;* c'eſt les ſéparer les uns des autres dans les écuries par le moyen d'une barre qu'on met entr'eux. V. *Barres*.

BARRES, *cuiſine;* ce ſont des *barres* de fer, poſées de long & de travers, ſur leſquelles portent les chaudieres qu'on met ſur le feu.

BARRES, *fauconnerie;* ce ſont des bandes noires qui traverſent la queue de l'épervier. Les chaſſeurs appellent armes de la *barre* les défenſes d'un ſanglier.

BARRES, *manege;* c'eſt l'eſpace qu'on remarque dans la bouche du cheval entre les dents molaires & le crochet; c'eſt-là que le bord antérieur de la gencive eſt fort tranchant : il s'arrondit néanmoins du côté de la face externe, & en deſcendant vers le crochet; & c'eſt ſur cette partie demi-ronde, du côté du dehors, que doit ſe fixer l'appui de l'embouchure, ſans toucher le crochet. Voyez *Crochet*. Les *barres* d'un cheval ne doivent être ni trop hautes ni trop baſſes. Les *barres* trop hautes ſont communément trop délicates & moins pourvues de chair que les *barres* qui ſont baſſes, & leur

hauteur excessive rend quelquefois la bouche du cheval, si sensible, qu'elle est incapable de s'accoutumer à l'appui le plus léger. Il y a cependant des chevaux qui ont l'appui très-fourd, & même très-dur, quoique leurs *barres* soient hautes; dans ce cas, elles sont devenues calleuses par les cicatrices qui s'y sont formées. Ces chevaux doivent être embouchés de façon que rien ne puisse relever l'embouchure. Les *barres* trop basses sont ordinairement insensibles, parce qu'elles sont trop rondes, trop épaisses & trop charnues; par cette imperfection, la langue n'ayant point un espace suffisant dans son canal aide beaucoup à des barres de cette espece à endurcir & à soutenir l'appui. On dit que la levre du cheval arme la *barre*, pour dire qu'elle la conserve.

BARRES, *manege*, morceau de bois gros comme la jambe, rond & long de sept à huit pieds, percé d'un trou à chaque bout pour y arrêter deux cordes, dont l'une s'attache à la mangeoire, & l'autre au poteau. Voyez *Mangeoire*, *Poteau*. C'est par le moyen de ces morceaux de bois, qu'on sépare les chevaux, l'un de l'autre dans une écurie: ils sont ordinairement suspendus à un pied & demi de terre; les chevaux s'embarrent quelquefois. Voyez *Embarrer*.

BARRES, *terme de fleuriste*. On appelle ainsi une tulipe qui est rouge, colombin clair & blanc.

BARRIERE, ce nom convient en général à tout ce qui sert à barrer un chemin, & empêcher qu'on y passe.

C'est ainsi qu'il y en a aux entrées des villes où le roi perçoit desdroits; & c'est-là que sont placés les commis qui les exigent.

BARRIERE, *manege*, petit parc fermé d'une grosse piéce de bois posée le long de deux poteaux, où l'on fait des combats de taureaux, & où l'on faisoit les joûtes, les tournois, les courses de bague.

BARRIERE, terme de metteur en œuvre, qui signifie une bande en maniere d'anse, dans laquelle on arrête le ruban d'un bracelet. Voyez *Bracelet*.

BARRIL. Voyez *Baril*.

BARRIQUE, tonneau ou futaille faite de mairins, & entourée de cerceaux de bois liés avec de l'osier; ce sont les tonneliers qui fabriquent & relient les *barriques*; elles sont propres à contenir plusieurs sortes de marchandises. Les *barriques* n'ont pas de grandeur déterminée par-tout. Il en faut quatre à Paris, pour faire trois muids. Voyez *Muids*. Elles font à Bordeaux un tonneau, ou six tierçons, & en Anjou deux pipes. V. *Pipe*.

La *barrique* de Bordeaux contient 210 pintes de Paris, ce qui revient à 360 pintes de Hollande. En Angleterre, la *barrique* de vin ou d'eau-de-vie est de soixante-trois gallons: Voyez *Gallon*, ce qui revient à 252 pintes de Paris. Les sardines & leur huile, aussi-bien que celle de morue, nous viennent en *barrique*.

BARRIQUOT, ou BARRIQUAUT, se dit de certaines petites futailles dont les grandeurs ne sont point réglées; on dit un *barriquaut* de sucre, de soufre, &c.

BARROIR, instrument dont se servent les tonneliers, il est fait en forme de longue tariere, dont la mêche est fort étroite & amorcée par le bout. C'est avec le *barroir* qu'ils perçent au-dessous du jable les trous où entrent les chevilles qui tiennent les barres des futailles. V. *Barres*.

BAR-SUR-AUBE, espece de raisin plus connu sous le nom de Chasselas. Voyez *Chasselas*.

BARTAVELLE, espece de perdrix rouge. Voyez *Perdrix*. *Les bartavelles* viennent de Dauphiné.

BARUTH, mesure des Indes qui contient environ 56 livres de poivre.

BAS, terme relatif dont on se sert pour désigner la distance, ou la dimension en longueur considérée verticalement. *Haut* est le corrélatif de *bas*; on dit en général qu'une chose est basse, pour dire qu'elle a moins de hauteur qu'une autre à laquelle on la compare. On se sert aussi communément du terme *bas*, pour désigner les pays situés près de la mer, en comparaison de ceux qui en sont plus éloignés, ainsi on dit la haute & la *basse* Bretagne, la haute & la *basse* Normandie, le haut & le *bas* Poitou. Dans les pays éloignés de la mer, on se regle souvent sur le cours des rivieres qui les traversent: on appelle *bas*, celui qui est le plus près de l'embouchure de la riviere; & haut, celui qui approche le plus de sa source. C'est ainsi qu'on a distingué le haut & le *bas* Maine, la haute & la *basse* Alsace. Il en est de même de la situation d'un pays, par rapport aux montagnes; on appelle haut, celui qui est dans les montagnes, & *bas* celui qui est dans les plaines. Ainsi on dit la *basse* & la haute Auvergne.

BAS, *chez les bonnetiers, les peaussiers, & autres marchands*; c'est la partie de notre vêtement qui sert à nous couvrir les pieds & les jambes. On fait des *bas* de laine, de coton, de toile, de drap, de fil, de moselle, & de soie. Ils se tricotent à l'aiguille ou au métier; nous parlerons à l'article *Tricoter* des *bas* tricotés à l'aiguille; quant à ceux qui sont faits au métier, on peut consulter le Dictionnaire encyclopédique: on y trouvera une description exacte & très-bien faite de toutes les parties qui entrent dans la composition du métier à *bas*, & de l'usage de chacune en particulier. L'auteur de cette machine merveilleuse n'est point connu: la France en dispute l'invention à l'Angleterre; quoi qu'il en soit, il est certain que c'est en Angleterre qu'elle a pris naissance.

BAS *d'estame*; ce sont ceux qui sont faits avec du fil de laine très-tors qu'on appelle fil d'estame. V. *Estame*.

BAS *drapés*. On les fabrique d'abord avec de la laine un peu lâchement filée, qu'on appelle fil de trame. Voyez *Trame*. On les passe ensuite à la foule, & on les tire au chardon.

BAS *à étrier*; ils sont coupés par le pied, & ne couvrent que la jambe. Il y a des bas de chamois & de toile; les premiers sont du commerce des peaussiers, & les autres du commerce des lingeres. On n'a dans les premiers tems, exécuté que des *bas* sur le métier; mais on y fait aujourd'hui des culottes, des caleçons, des mitaines, des vestes & même des habits.

BAS, *terme de vénerie & de chasse*, qui se prend pour peu *élevé*: on dit, *bas-voler*, ou *bavoler*, en parlant des perdrix & autres oiseaux qui n'ont pas le vol haut. On dit que les cerfs ont mis *bas*, lorsque leur bois est tombé; ce qui arrive ordinairement en Avril.

BAS, *manege*: on dit *mettre bas*, *porter bas*, *avoir les talons bas*. V. *Mettre*, *Porter*, *Talon*.

BASANE; c'est une peau de bélier, mouton, ou brebis, passée avec le tan, ou avec le redon. Voyez *Tan*, *Redon*. Il y a plusieurs sortes de *basanes*, sçavoir, *les basanes tannées*, *les basanes coudrées*, *les basanes chipées*, *les basanes passées en mesquis*, *& les basanes aludes*. Toutes ces basanes ont différens usages, suivant les différens apprêts qu'elles ont reçus. On en fait des couvertures de livres, des porte-feuilles; on en couvre des chaises, fauteuils, &c. On en fait aussi des tapisseries de cuir doré.

Les *baſanes tannées* ſont celles qu'on étend de plat dans la foſſe pour y être tannées comme les peaux de veau, mais qu'on n'y laiſſe pas ſi long-tems.

Les *baſanes coudrées* ont été dépouillées de leur laine dans le plein, par le moyen de la chaux ; on les rougit enſuite dans l'eau chaude avec le tan. Ces deux eſpeces de baſanes ſervent à faire des tapiſſeries de cuir doré.

Les *baſanes chipées* ſont celles qui ont reçu un apprêt particulier appellé Chipage. Voyez *ce mot*.

Les *baſanes paſſées en meſquis* ont été apprêtées avec le redon, au lieu de tan. Voyez *Redon*.

Enfin les *baſanes aludes* different tout-à-fait des autres : elles ſervent à couvrir des livres, des portefeuilles ; on les teint ordinairement en verd, jaune ou violet, & elles ſont fort velues d'un côté ; on les appelle *aludes*, à cauſe de l'eau d'alun dont on ſe ſert dans les différens apprêts qu'on leur donne.

BASE, appui, ſoutien, ſur lequel on éleve quelque choſe ; en terme d'architecture, c'eſt ce qui porte le fût de la colomne.

BASILIC, genre de plante à fleur monopétale labiée. Chaque fleur eſt un tuyau découpé par le haut en deux lévres, dont la ſupérieure eſt arrondie, relevée, crenelée, & plus grande que l'inférieure, qui eſt ordinairement friſée, & légérement échancrée. La baſe du piſtile qui eſt attaché comme un clou à la partie poſtérieure de la fleur, eſt environnée de quatre embryons qui deviennent dans la ſuite autant de ſemences oblongues, menues & brunes, enfermées dans une capſule qui a ſervi de calice à la fleur, & qui ſe diviſe en deux lévres, la ſupérieure eſt relevée & échancrée, & l'inférieure eſt dentelée.

On diſtingue quatre ſortes de *baſilics* qu'on cultive ordinairement dans les jardins ; trois domeſtiques, dont l'un eſt appellé le grand *baſilic* ; l'autre, le *petit* ; le troiſieme, le *panaché* ; le quatrieme eſt le *ſauvage* qui ſe diviſe encore en deux eſpeces. Tous s'élevent & ſe multiplient de graine qui leve ſeulement ſur terre dans les pays chauds ; mais dans ce climat, il faut la ſemer ſur couche en Février ou Mars ; on repique le plant, quand il a ſix feuilles : on le replante enſuite, quand il eſt plus fort, & on l'eſpace ſuivant l'eſpece ; on le porte en motte dans les parterres, & on en garnit des pots. Il faut en excepter le petit baſilic qui eſt trop délicat, & qui veut une terre plus légere, compoſée de deux tiers de terreau, & d'un tiers de terre de potager bien criblée.

Les *baſilics* ne craignent point d'être arroſés en plein ſoleil, & ſouvent on peut ſemer juſqu'à la ſaint Jean le *baſilic* qui eſt employé dans les cuiſines. C'eſt l'eſpece la plus eſtimable pour ſon utilité ; ſon odeur eſt douce & agréable : la feuille qui eſt tendre & parfumée, entre dans les fournitures des ſalades. C'eſt ſur ſa culture que ſe fixe l'attention des maréchés, à cauſe de l'uſage continuel qu'on en fait dans les alimens. On l'arrache, avant qu'il ne fleuriſſe, & on en fait des paquets qu'on met ſécher à l'ombre, dans un lieu bien aëré ; on l'enferme enſuite dans des boëtes, & on le met en poudre lorſqu'on veut s'enſervir dans les ſauces avec les autres épices. On l'emploie encore dans les cours-bouillons de poiſſon, ſans le pulvériſer. Enfin c'eſt une aromate dont le goût plaît aſſez généralement dans la plûpart des ragoûts. On recueille ſa graine dans le mois d'Août, & elle ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

BASIN, ou BAZIN, étoffe croiſée, fabriquée de fil de coton, tant en chaîne qu'en trame. Les meilleurs

ſont ceux de Troyes, Rouen & Lyon.

BAS-JUSTICIER, ſeigneur de fief, qui a droit de baſſe-juſtice. Voyez *Baſſe-juſtice*.

BASQUES, *chez les tailleurs d'habits*; ce ſont les pans de devant & de derriere d'un juſte-au-corps, ou d'une veſte. On fait aujourd'hui les baſques plus amples qu'elles n'ont jamais été.

BAS-RELIEF, ſcupture ſaillante de deſſus un fond, mais ſeulement en demi-boſſe, c'eſt-à-dire, de la moitié de l'épaiſſeur des objets qui y ſont repréſentés, au lieu que ce qu'on appelle plein-relief ou ronde-boſſe, paroît ſortir entiérement du fond.

BASSE, ou CALADE, *manege*, ſe dit d'une pente douce d'une colline ſur laquelle on accoutume un cheval à courir le galop, pour lui apprendre à plier les jambes.

BASSE-COUR, lieu où l'on tient à la campagne les volailles, beſtiaux & autres animaux domeſtiques que l'on a pour ſon uſage.

BASSÉE, ſorte de meſure en uſage en Italie, pour les liquides.

BASSE-ETOFFE, *chez les potiers d'étain*; c'eſt un mêlange compoſé de plomb & d'étain: il eſt connu auſſi ſous le nom de *petite étoffe*, *claire étoffe*, *claire ſoudure*. Voyez *Soudure*.

[redacted]SSE-JUSTICE, juſtice dont les officiens ſont à la nomination du ſeigneur bas-juſticier, dont les fonctions ſont de connoître, dans l'étendue ſeulement de ſon fief, des cauſes qui ne paſſent pas 3 liv. 15 ſ.

BASSE-LISSE, *terme de manufacture*; c'eſt une eſpece de tiſſu ou tapiſſerie de ſoie & de laine, rehauſſée quelquefois d'or & d'argent, où ſont repréſentées diverſes figures de perſonnages, d'animaux, de payſages, &c. La différence de la *baſſe* & de la haute *liſſe* dépend de la poſition du métier.

L'ouvrier qui travaille à la baſſe-liſſe s'appelle *Baſſelisſier*, on donne auſſi ce nom au marchand qui en vend.

BASSET, *chaſſe*; c'eſt le nom qu'on donne à des chiens de petite taille, qu'on appelle autrement *chiens de terre*, parce qu'ils ſont propres à aller en terre.

BASSIERE. Voyez *Baiſſiere*.

BASSIN, ſe dit en général, ou d'un réſervoir d'eau, ou d'un vaiſſeau deſtiné à en puiſer, ou à en contenir. Nous allons entrer dans quelques détails, & nous donnerons des définitions & des exemples des différentes ſortes de *baſſins*.

BASSIN, *en jardinage*; c'eſt dans un jardin un eſpace creuſé en terre, de figure ronde, ovale, quarrée ou à pans; ces baſſins ſont revêtus de pierre, de pavé, ou de plomb, & bordés de gazon, de pierre ou de marbre: ils ſervent à recevoir l'eau d'un jet, ou bien de réſervoir pour arroſer. Les jardiniers appellent *bac* un petit *baſſin* avec robinet. V. *Bac*.

BASSIN *de décharge*; c'eſt dans le plus bas d'un jardin une piéce d'eau ou canal dans lequel ſe déchargent toutes les eaux après le jeu des fontaines, & d'où elles ſe rendent enſuite dans la plus prochaine riviere. On ne ſçauroit apporter trop de ſoin à la conſtruction des *baſſins* & piéces d'eau; la moindre petite fente peut devenir, par la peſanteur de l'eau, une fente conſidérable. On place ordinairement les *baſſins* à l'extrêmité ou dans le milieu d'un parterre, dans un potager, dans une orangerie, & dans des boſquets. Quand ils paſſent une certaine grandeur, on les nomme, piéce d'eau, canaux, miroirs, viviers, étangs & réſervoirs. Voyez *tous ces mots*. Tous les baſſins ſont conſtruits de quatre manieres, en glaiſe, en ciment, en plomb, & en terre franche.

BASSIN, *marine*; c'eſt le nom-

qu'on donne dans les ports de mer au lieu où l'on retire les vaiſſeaux, pour les mettre à l'abri, les armer, les déſarmer, & y faire les réparations néceſſaires. Il y a deux ſortes de baſſins, les uns qu'on peut emplir, & mettre à ſec à volonté, par le moyen d'une écluſe qui en ferme l'entrée. Les autres ſont ouverts, leur fond eſt de vaſe molle; ils ſe rempliſſent quand la mer monte, & ſe vuident quand elle deſcend.

BASSIN *à chaux*, ſe dit dans les atteliers du lieu dans lequel on détrempe la chaux pour faire du mortier.

BASSIN *d'une balance*: ce ſont deux eſpeces de plats qu'on ſuſpend à l'extrêmité des bras d'une balance, & dans leſquels on met le poids & les matieres qu'on veut peſer. Voyez *Balance*.

BASSIN, *dans les raffineries de ſucre*; on en diſtingue de trois ſortes, le *baſſin d'empli*, le *baſſin de cuite*, le *baſſin à clairée*.

Le *baſſin d'empli* eſt un vaiſſeau de cuivre qui eſt ainſi appellé, parce qu'il ſert effectivement à faire les emplis & à tranſporter la cuite du rafraîchiſſoir dans les formes. Voyez *Forme*, & *Rafraîchiſſoir*. Il ne differe du baſſin de cuite, que par ſon embouchure, qui fait le demi-cercle.

Le *baſſin de cuite* ſert à tranſporter la cuite dans le rafraîchiſſoir; c'eſt un vaiſſeau de cuivre de figure oblongue, arrondi vers l'extrêmité où il a le plus de profondeur, & angulaire vers ſon embouchure.

Le *baſſin à clairée* eſt un vaſe rond repréſentant la figure d'un ſeau. Vers ſon fonds, il y a un commencement de tuyau dans lequel on emmanche la dale. Voyez *Dale*. Ce baſſin ſert à paſſer la clairée. Voyez *Clairée*.

BASSIN, *chez les boulangers*, ſe dit d'une eſpece de caſſerole à queue de tole blanche, ou de fer blanc épais: on s'en ſert pour puiſer l'eau dans la chaudiere, & pour la mettre dans le pétrin.

BASSIN, *terme de chapelier*; c'eſt une grande plaque ronde de fer, ou de fonte, placée ſur un fourneau de brique, où l'on met du feu, lorſqu'on veut travailler. C'eſt ſur cette plaque qu'on bâtit les étoffes dont on compoſe les chapeaux. On y remet ceux qui ont ſervi pour les rafraîchir, en redreſſer les mauvais plis, & leur redonner du luſtre.

BASSIN *à barbe*; il y en a de porcelaine, de fayance, d'étain, de cuivre, d'argent, &c. c'eſt une eſpece de plat creux, rond, & quelquefois ovale, échancré par un de ſes côtés, dont les barbiers-perruquiers, ſe ſervent pour ſavonner le viſage des perſonnes qu'ils raſent.

BASSIN, *chez les lunettiers*, ſe dit du moule ſur lequel les miroitiers-lunettiers uſent & poliſſent les verres pour faire des lunettes. Ils en ont de cuivre, de fer, ou de métal compoſé, les uns grands, les autres plus petits, plus ou moins profonds, ſuivant le foyer des verres qu'ils veulent travailler.

BASSINE, ſe dit d'un vaiſſeau de cuivre ou d'argent, d'une profondeur peu conſidérable, relativement à ſon diametre. C'eſt en cela qu'elle differe du baſſin, dont le diametre & la hauteur ſont dans une proportion plus exacte.

BASSINE, *chez les ciriers*; c'eſt un inſtrument de cuivre, de forme preſque ovale, dont les deux extrêmités ſont applaties de maniere que la meche, en paſſant au-deſſus, ne s'éloigne pas trop du fonds de la *baſſine*. Les ciriers s'en ſervent pour faire fondre la matiere propre aux petites bougies.

BASSINE, *en terme d'imprimerie*. Il y a dans une imprimerie bien montée deux ſortes de baſſines de cuivre de différente grandeur; elles

ſont remplies d'eau, la grande ſert à tremper le papier, & la petite à ramollir les balles & à mettre tremper les cuirs.

BASSINER, *terme de jardinage*, qui ſignifie, arroſer légérement; ce que l'on pratique aux couches de melons.

BASSINET; c'eſt le nom qu'on donne à un baſſin trop petit pour le lieu.

BASSINET, ſe dit auſſi parmi les arquebuſiers, de la partie du mouſquet, du piſtolet, ou du fuſil proche de la lumiere; c'eſt un morceau de fer de figure ronde en deſſous, & dont la face de deſſus eſt plate, & creuſée en rond. Ce creux répond directement à la lumiere du canon de fuſil, & ſert pour mettre l'amorce qui y eſt enfermée par l'aſſiete de la batterie qui poſe ſur cette face creuſée du baſſinet.

BASSINOIRE, uſtenſile de cuivre ou d'argent qui ſert à chauffer un lit; c'eſt une eſpece de poële où on met du feu, elle eſt garnie d'un couvercle à jour.

BAS TINGUE, bande d'étoffe ou de toile qu'on tend le long des plats-bords du vaiſſeau pour cacher les hommes pendant le combat. Cela ſe nomme encore Pavois.

BASTUDE, *terme de pêche*; c'eſt un eſpece de filet dont on ſe ſert pour pêcher dans les étangs ſalés. Il eſt défendu par une ordonnance de 1681, ſous peine de punition corporelle, aux pêcheurs qui ſe ſervent d'engins, appellés fichures, de prendre les poiſſons enfermés dans les baſtudes. Voyez *Fichures*.

BAT, (manege;) c'eſt une eſpece de ſelle de bois qu'on met ſur le dos des ânes, mulets & chevaux; on y ajuſte des paniers, ou autres machines deſtinées à porter des fardeaux. Les *bâts* ſont compoſés de deux fûts de bois joints avec des bandes de même matiere, & garnis chacun d'un crochet pour tenir les cordes qui aſſujetiſſent de côté & d'autre les paniers, les ballots, &c. Bâter un mulet, un cheval, c'eſt lui attacher le bât ſur le dos; & le débâter, c'eſt le lui ôter.

BAT, *chez les marchands de poiſſons*, ſe dit de la queue du poiſſon; on eſtime un grand poiſſon par le nombre des pouces qu'il a entre œil & *bat*, c'eſt-à-dire, entre la tête & la queue.

BAT, petite monnoie d'argent, qui a cours à Nuremberg; ceux de Suiſſe ſont d'argent & de cuivre, & valent deux ſols un denier.

BATARD, enfant né de pere & mere qui n'étoient pas unis par le ſacrement de mariage.

Les bâtards ne ſont point admis en France aux ſucceſſions de leur pere ou de leur mere, pas même aux diſpoſitions entre-vifs, ou teſtamentaires, qui ſe trouveroient faites par l'un ou l'autre des deux en leur faveur; mais ils peuvent ſe marier, acquérir des biens, & les laiſſer à leurs enfans. Ils peuvent même hériter de ceux-ci, ſi le cas y échet, ou de leur femme, par la loi, *Undè vir & uxor*.

Quoique nous ayons dit qu'on ne pouvoit rien laiſſer à ſes bâtards, ils ont droit cependant à une penſion alimentaire, & l'obtiennent en juſtice.

BATARD, on déſigne dans le *jardinage*, ſous ce nom, les plantes qui viennent ſans culture, & même les fruits qu'elles produiſent.

BATARD, *fauconnerie*; c'eſt un oiſeau qui tient de deux eſpeces, par exemple, du faire & du lanier. Voyez *Faire*, *Lanier*.

BATARDE, terme employé dans pluſieurs arts. Il eſt d'uſage parmi les bonnetiers, les boulangers biſcuitiers, dans les manufactures en draperie, & dans les raffineries de ſucre.

Les bonnetiers donnent le nom de *bâtarde* à la seconde espece de laine, parmi celles qu'on leve de dessus la peau de vigogne, ils le donnent aussi aux laines communes du Levant.

Les boulangers biscuitiers nomment pâte *bâtarde*, celle qui n'est ni trop molle, ni trop ferme.

Les marchands drapiers disent qu'un drap a une largeur *bâtarde*, lorsqu'elle n'est point conforme aux ordonnances : il est sujet alors à confiscation.

Enfin, dans les raffineries de sucre, le terme *bâtarde* se dit d'une grosse forme qui contient quelquefois jusqu'à deux quintaux de matiere : il se dit aussi des sucres produits des syrops qui sont émanés des matieres fines.

BATARDEAU, massif que l'on construit dans l'eau pour en détourner le cours, & pouvoir asseoir plus librement les fondemens.

BATARDIERE, *terme de jardinage* ; c'est dans un jardin un lieu destiné à recevoir les arbres greffés au sortir de la pépiniere. Voyez *Pépiniere*. Ils sont là comme dans un magasin, pour s'en servir dans l'occasion. On y trouve toujours des arbres élevés de toutes figures & grandeurs. Ceux de haute tige doivent y être plantés à fix ou sept pieds de distance l'un de l'autre, & les nains à quatre pieds sur des alignemens tirés au cordeau, avec un peu de terreau dans chaque trou. Voyez *Terreau*. Il faut de plus, pour l'ordre, séparer les fruits à noyau des arbres à pepins. On les laboure & on les taille tous régulièrement comme s'ils étoient à demeure.

Des arbres qui ont resté jusqu'à dix ou douze ans dans une bâtardiere, n'en multiplient pas moins dans les nouveaux endroits où on les transplante ; il y en a même qui y donnent dès la premiere année de très-beaux fruits. Il est certain d'ailleurs, qu'un arbre replanté plusieurs fois, est plus franc que lorsqu'on le plante à demeure au sortir de la pépiniere.

Il ne faut transporter les arbres dans la *bâtardiere*, que trois ans après avoir été greffés dans la pépiniere.

BATAVIE ; c'est le nom que les fleuristes donnent à un œillet d'un rouge fort clair, tirant un peu sur la couleur de rose. La beauté de sa fleur consiste en sa grosseur. Sa plante, cependant est foible, & ne porte qu'avec peine des graines ou des marcottes. V. *Marcotte*. Cette espece d'œillet vient de Noyon.

BAT-BEURRE, est un cylindre de bois épais de deux pouces, percé de plusieurs trous, & emmanché de plat au bout d'un long bâton. Les trous du cylindre servent à donner passage au lait de beurre, à mesure que le beurre s'avance. Ce sont les tonneliers qui fabriquent & vendent les *barattes*.

BATE, terme d'horlogerie ; c'est le cercle qui sert de gorge au couvercle de la montre.

BATEAU ; on donne ce nom à différentes especes de petits vaisseaux ; il y a des *bateaux* un peu plus forts que les chaloupes, & que l'on mene à la voile & à la rame : il y en a d'autres avec mâts, voiles & gouvernail, & qui ne vont qu'à la voile. La *chaloupe*, la *barque*, l'*esquif*, le *canot*, le paquebot, la patache, la gondole, le coche d'eau, &c. peuvent être considérés comme autant de sortes de bateaux qui n'ont reçu ces différens noms, que par leur forme, leur usage & les lieux où l'on s'en sert.

BATEAUX de poste ; ce sont ceux qui sont établis sur quelques rivieres pour la commodité du public. Il y en a sur la Loire, & sur le Rhône : ils sont longs, plats & peu larges, ils font une très-grande diligence.

Les bateaux de bois, de charbon,

de bled, de chaux, ſont des bateaux chargés de ces marchandiſes.

On appelle à Paris *bateau de ſelles*, de grands bateaux longs, plats, & garnis de pluſieurs rangs de planches; ils ſont à l'uſage des blanchiſſeuſes, qui y vont laver leur linge en payant.

BATEAUX *mairés*; ce ſont ceux qui ſervent pour tranſporter des ſels; ſuivant l'ordonnance des gabelles, le péage du ſel ne peut être levé que ſur le *bateau mairé*.

BATELÉE; ce terme eſt en uſage ſur les rivieres, pour déſigner une *charge entiere de bateau*.

BATELET, ſe dit d'un petit bateau; ce mot eſt d'uſage en différens endroits de la Seine, principalement du côté de Poiſſi.

BATI, nom que les tailleurs donnent au gros fil qui a ſervi à bâtir un habit, & à joindre enſemble les différens morceaux dont il eſt compoſé. Ainſi ils diſent, ôtez *le bâti de cet habit*, de *cette robe de chambre*, pour dire, ôtez *le fil avec lequel ils ont été aſſemblés*.

BATIMENT, ouvrage de maçonnerie ſervant, ſoit à loger les hommes, ſoit à embellir leur ſéjour, ſoit enfin à les mettre en ſûreté.

La ſcience de l'architecte qui en trace le plan, conſiſte par conſéquent à remplir l'une ou l'autre de ces trois vues; & lorſque la diſpoſition du terrein ne lui permet pas la régularité, qui eſt toujours préférable, il doit s'appliquer à en tirer parti, de façon que ce défaut ne s'apperçoive pas.

BATIR; c'eſt conſtruire un édifice, ce qui s'entend non-ſeulement de celui qui y met ſa main d'œuvre, mais encore de celui qui fournit à la dépenſe.

On dit, bâtir à la grecque, à la romaine, à la gothique, à la moderne, c'eſt-à-dire, ſuivre l'une ou l'autre de ces modes.

BATISTE, toile de lin très-fine & très-blanche. Les meilleures ſont celles de Cambrai, Valenciennes, Peronne & St. Quentin. La batiſte hollandée eſt très-ſerrée & unie. Elle ſe fabrique à Valenciennes; ſa qualité eſt auſſi bonne que celle de Hollande. Il y a auſſi une ſorte de batiſte écrue qu'on appelle communément toile d'ortie. La piéce de 15 aunes de batiſte de Gand, Cambrai, &c. paye 8 liv. d'entrée.

BATITURE; on appelle ainſi l'écaille qui ſe ſépare du cuivre mis au feu, & ſur lequel on frape enſuite avec le marteau.

BATMAN, poids de Turquie, de 22 livres & demie de Paris. Il y a un autre batman qui ne peſe que cinq livres dix onces. En Perſe, il y en a auſſi de deux ſortes; l'un appellé batman de chahi, ou poids de roi; l'autre de Tauris, nom d'une ville de Perſe. Celui du roi peſe 12 livres & demie, & on ne s'en ſert que pour les denrées. Celui de Tauris peſe ſix livres un quart, & on ne s'en ſert que pour les marchandiſes.

BATON; c'eſt en général un morceau de bois rond, tourné au tour, ou non tourné, plus ou moins long, dont on ſe ſert ordinairement pour s'appuyer en marchant. Le mot *bâton* ſe dit de beaucoup d'autres choſes qui ont la même forme. Les *tabletiers* appellent *bâton* d'écaille, d'ivoire, un morceau rond de ces deux matieres. Chez les *pâtiſſiers* & les boulangers, c'eſt le morceau de bois que l'on place en travers ſur le pétrin & ſur lequel on meut le ſas pour en tirer la farine. Voyez *Pétrin*, *Sas*, *Farine*. Le rouleau qui ſert aux fondeurs à corroyer enſemble le ſable & la terre où ils ont coutume de faire leurs moulins, ſe nomme auſſi un bâton. Enfin *bâton* ſe dit de preſque tout ce qui reſſemble au *bâton*, quoiqu'en très-petit vo-

lume ; on dit *un bâton* de caſſe *un bâton* de cire d'Eſpagne.

BATON *de cage ;* c'eſt un petit morceau de bois paſſé en travers dans une cage, pour que l'oiſeau puiſſe s'y percher. Dans une cabane de ſerins, les *bâtons* doivent être bien ſtables ; car s'ils viennent à tomber lorſque le mâle va après la femelle il eſt certain qu'elle ne fera que des œufs clairs.

BATON *de chaſſe ;* ce ſont ceux que l'on porte, lorſqu'on va courre.

BATON *d'arpenteur.* V. *Equerre d'arpenteur.*

BATON *rompu ;* les ſerruriers donnent ce nom à un morceau de fer rond ou quarré, coudé à angle plus ou moins obtus, ſelon l'endroit où il doit être appellé.

BATON *à gant ;* c'eſt une eſpece de grand fuſeau dont les gantiers ſe ſervent dans la fabrique des gants quand ils ſont faits. Ainſi, *bâtonner* un gant, c'eſt, après l'avoir fini, lui donner plus de forme en l'élargiſſant ſur le réformoir avec les *bâtons* à gants. Voyez *Réformoir.*

BATON *de ſemple dans les manufactures d'étoffes de ſoie ;* c'eſt un morceau de bois rond, & long d'un pied & demi. C'eſt à ce bâton que ſont fixées avec un nœud courant les cordes de ſemple ; il eſt placé au bas du métier.

BATON *de jauge.* Voyez *Jauge.*

BATONNER ; c'eſt paſſer un trait de plume ſur une écriture pour l'effacer.

BATRACHITE, pierre dont l'exiſtence n'eſt pas encore bien certaine : on la trouve, dit-on, dans le crapaud & dans la grenouille, & on la regarde comme un puiſſant remede contre les venins. Elle eſt, s'il faut en croire les deſcriptions qu'on en donne, creuſe, de couleur verte ; & elle repréſente dans le milieu un cercle noir & blanc, ayant la forme d'un œil.

BATTAGE, terme d'œconomie ruſtique, qui ſe dit de l'opération par laquelle on ſépare le bled de l'épi. Il y a des précautions à prendre, & des regles à ſuivre dans ce travail. Chaque pays a les ſiennes dont on ne doit s'écarter, que lorſqu'on eſt certain de leur en ſubſtituer de plus utiles.

Le bon *battage* des bleds, diſent les laboureurs, ne doit ſe faire, qu'après les avoir laiſſé ſuer dans le tas. On garde les gerbes engrangées pendant trois mois, avant de les battre. Cet uſage eſt fondé ſur la perfection que le grain acquiert toujours dans la grange, quoiqu'il fût mûr, lorſqu'on l'a cueilli. Il faut cependant obſerver qu'il vaut mieux battre quelques jours après la moiſſon celui qu'on deſtine à la ſemaille.

Dans les pays chauds, comme l'Italie, la Provence & la Gaſcogne, le bled gardé en gerbes s'échauffe, & devient ſujet à la vermine & aux inſectes. Pour obvier à cet inconvénient, on fait ſécher les gerbes ſur le champ même où elles ont été moiſſonnée, & on les bat enſuite ſur une aire préparée exprès pour cela. V. *Aire.* Si le tems eſt incertain, on a des appentis ſous leſquels on met les gerbes à couvert, & ſous leſquels on peut auſſi en faire le *battage*, en cas de néceſſité. Tout cela n'eſt point d'uſage dans les pays plus tempérés ; il n'y a ni appentis, ni aires à bled dans les champs : on peut y garder le bled en gerbes dans des granges, ſans craindre qu'il s'échauffe ; & on choiſit, pour le faire battre, le tems le plus avantageux, pour le grain, pour les beſoins domeſtiques, ou pour le bon débit.

De toutes les eſpeces de battages, le plus aiſé, le plus ſimple & le plus prompt eſt celui qui ſe fait au fléau. Voyez *Fléau.* Il n'a point les inconvéniens de celui où les gerbes ſont foulées par des chevaux, des mulets,

ou des bœufs sur une aire, ou coupées & foulées par deux planches épaisses de quatre doigts garnies de pierres à fusil tranchantes, & traînées par un bœuf, comme en Turquie. Quand le bled est battu, on le vanne : Voyez *Vanner*; & quand il est vanné, on le crible. Voyez *Cribler*. On le porte ensuite dans un grenier à l'air, afin que le reste de sa chaleur se dissipe ; plus le grain est net, mieux il se garde, & moins il est sujet aux insectes.

Il y a une machine angloise pour le battage des bleds, qui donne treize cent vingt coups dans une minute, & qui fait dans un jour l'ouvrage de quarante hommes ; elle ne prend pas plus de place que deux hommes qui battent, suivant la méthode ordinaire : c'est un composé de plusieurs piéces de bois mobiles, par le moyen de quelques ressorts. On se sert, pour le faire agir, d'un cheval, ou d'une voile au vent, ou bien on en attache la manivelle à une meule de moulin, qui lui communique le mouvement dont elle a besoin. Cette machine nettoie si parfaitement la gerbe, qu'elle en tire six pour cent plus que le fléau.

BATTAGE, *dans les manufactures de draps*, se dit d'une préparation que l'on donne aux laines, & qui consiste à les battre sur une claie de cordes pour les ouvrir, & leur ôter toute leur poussiere. Cette opération vient après le triage: Voyez *Triage*; & elle est essentielle pour la fabrication des draps.

BATTAGE, *parmi les salpêtriers*, signifie le tems employé à battre la poudre dans les moulins. Seize livres de composition mises dans un mortier demandent, pour faire de bonne poudre, un battage de vingt-quatre heures à 3500 coups de pilon par heure. Le battage est plus rude l'hiver que l'été, parce que l'eau est plus forte.

BATTE, se dit d'un instrument commun à un grand nombre d'ouvriers : il n'y a que sa forme & sa matiere qui varient. Les jardiniers, les bouchers, les plâtriers, les blanchisseuses, les maçons, les carreleurs, les vanniers, les tapissiers, les paumiers, les potiers de terre, les rubaniers, ont leurs *battes*.

La *batte* des jardiniers est un morceau de bois dont la longueur & l'épaisseur sont d'un pied & demi, & la largeur de huit à neuf pouces : il y a un long bâton emmanché dans le milieu. Elle sert à battre & à applanir les allées.

La *batte des bouchers* n'est qu'un bâton rond dont ils battent le gros bétail pour en rendre la chair plus tendre.

La *batte* des plâtriers & des pileurs de ciment est une grosse massue de bois, emmanchée, armée d'un cercle de fer & garnie de clous.

La *batte*, ou battoir des blanchisseuses est une espece de pelle de bois plate, à manche court. Elle leur sert à battre le linge qu'elles blanchissent.

La *batte* des maçons est un long bâton semblable à une petit massue.

La *batte* des carreleurs est une regle dont ils se servent pour frapper & mettre de niveau leurs carreaux.

La *batte* des vanniers est toute de fer. Ces ouvriers s'en servent pour serrer les brins d'osier, de façon à ne laisser entr'eux que très-peu ou point du tout d'intervalle.

La *batte* des pâtissiers est une baguette ou deux cordes repliées dont ils battent & écharpissent la bourre & la laine qui ont déjà servi.

BATTE des paumiers. Voyez *Battoir*.

La *batte* des potiers de terre est une espece de maillet ou de battoir avec lequel ils travaillent le carreau.

La *batte des rubaniers* ; ce sont des especes de limes de fer plus ou moins fortes avec un manche de bois.

Ces inſtrumens ſervent pour la fabrique des peignes.

BATTE *à beurre*, c'eſt un cylindre de bois, de cinq pouces de diametre, & d'un pouce d'épaiſſeur, percé en pluſieurs endroits. C'eſt avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de le battre & de brouiller les parties du lait.

BATTÉE, chez les relieurs & les papetiers, ſe dit du papier, ou de la partie d'un livre qu'on bat à la fois ſur la pierre à battre. Voyez *Battre*.

BATTERIE, *terme d'arquebuſier*; c'eſt la piéce de fer qui couvre le baſſinet d'un fuſil, d'un piſtolet, &c. & qui empêche l'amorce d'en ſortir. Cette piéce eſt large d'un pouce & repliée en équerre, les faces extérieures ſont un peu arrondies, & les intérieures ſont exactement plates.

BATTERIE, *dans les manufactures où l'on fait le papier, la poudre, &c.* ſe dit de la chûte des pilons dans les mortiers. Ainſi, arrêter la *batterie* c'eſt empêcher les pilons de tomber dans les mortiers.

BATTERIE, chez les chapeliers & les bonnetiers, déſigne le lieu où l'on foule les chapeaux, & où le fourneau, la chaudiere & les fouloirs ſont placés. *Batterie eſt ſynonime à foulerie.*

BATTERIE *de cuiſine;* ce terme comprend tous les uſtenſiles de cuivre, de fer, &c. qui ſervent à la cuiſine.

BATTES, *terme de manege & de ſellier;* ce ſont des parties d'une ſelle. Les barres ſont élevées ſur les arçons, tant par devant que par derriere. Voyez *Arçon*. Leur uſage eſt de tenir le cavalier plus ferme, & d'empêcher que les ſecouſſes du cheval ne l'ébranlent. Il y a peu de ſelles aujourd'hui qui aient une *batte de derriere*.

BATTEUR; ce terme n'eſt preſque jamais employé ſeul: il eſt commun à un grand nombre d'arts méchaniques; & on ne diſtingue les ouvriers dont l'emploi eſt d'écraſer, de pulvériſer, ou d'étendre, qu'en ajoûtant au terme *batteur* celui de la matiere, c'eſt ainſi qu'on dit batteur d'or, d'argent, d'étain, de ſoude, de plâtre, &c.

BATTEUR; c'eſt, dans l'économie ruſtique, le nom qu'on donne aux hommes de journée qui font le battage de bled ponr ſéparer le grain de l'épi.

BATTOIR; c'eſt, dans les arts méchaniques un inſtrument de bois plat plus ou moins épais, ſelon ſes différens uſages. Il eſt fait tout d'une piéce, & on y diſtingue deux parties, ſçavoir, le *manche* & la *pelle*. Les blanchiſſeuſes ont leurs battoirs. Voyez le mot *Batte*.

BATTOIR, chez les paumiers, inſtrument dont on ſe ſert à la paume pour chaſſer les balles; il y en a dont le manche eſt fort long pour jouer à la longue paume. Ceux qui ſervent à la courte paume ont le manche plus court. On appelle *Batte* la partie du battoir qui reçoit & qui frappe la balle.

BATTRE; ce terme eſt ſuſceptible de différentes ſignifications dans *les arts méchaniques*: nous entrerons ſeulement ici dans les détails qui peuvent y avoir du rapport. Il ſignifie *forger* parmi les ouvriers qui travaillent les métaux, & écraſer ou pulvériſer, parmi ceux qui emploient la pierre, les minéraux & les foſſiles. Ainſi, *battre* l'or, l'argent, le cuivre, le plomb, c'eſt réduire ces métaux en feuilles plus ou moins minces, ſuivant l'uſage auquel on les deſtine, & le prix qu'on veut les vendre. L'ouvrier s'appelle *batteur*. V. *Batteur*. Cette opération en ſuppoſe pluſieurs autres très-eſſentielles, ſçavoir la fonte, la forge, le tirage au mou-

lin. Voyez *ces mots à leurs articles.*

BATTRE, *chez les cardeurs de laine*, se dit de l'action de secouer la laine sur une claie avec des baguettes pour la purger de sa poussiere ; on la passe ensuite à l'huile.

BATTRE, *terme de filassier*, qui signifie écraser, & adoucir la filasse à coups de maillet.

BATTRE, *dans les papeteries*, c'est applatir & rendre uni le papier en le *battant* sur une pierre, avec une masse de bois fort pesante, à laquelle l'arbre de la roue du moulin à papier, donne le mouvement. Toute l'adresse de l'ouvrier consiste à changer continuellement le papier de place pour le faire *battre* également par-tout.

BATTRE, *se dit aussi chez les relieurs de livres* ; ainsi *battre* un livre, c'est en applatir les feuilles avec art : toutes les especes de papier ne sont pas également faciles à unir. *Battre les cartons*, c'est en applanir sur la pierre, les inégalités lorsqu'ils sont attachés au volume. Ces ouvriers se servent pour ces opérations d'un marteau du poids d'environ neuf à dix livres, qu'ils tiennent de la main droite, & de la gauche ils tiennent les cartons ou la partie du livre qu'ils veulent *battre*, & qu'ils appellent Battée. V. *Battée.*

BATTRE *le bled*, *battre en grange.* Voyez *Battage.*

BATTRE *une allée*, c'est, avant de la recouvrir de sable, en affermir la terre avec la *batte.* Voyez *Batte.*

BATTRE, *chasse* ; on dit *battre* les bois, la plaine, les buissons pour faire lever & sortir le gibier, pour lancer la bête. *Battre* le ruisseau, signifie nager ; il se dit de la bête qu'on poursuit & qui se sauve par les eaux. On dit de même *battre* l'eau, lorsqu'elle est dans l'eau ; on dit alors aux chiens, *il bat l'eau.* Ce chevreuil s'est fait *battre* long-tems, pour dire qu'il s'est fait chasser long-tems dans le même canton.

BATTRE, *manege* ; ce terme a différentes acceptions. On dit qu'un cheval *bat* à la main, qu'il bat des flancs, qu'il *bat* la poussiere, au terre-à-terre, au pas, aux courbettes.

Un cheval *bat* à la main ou begaye, lorsqu'il hausse & baisse à tout moment la tête, en secouant la bride. Cela peut venir, ou par une mauvaise habitude, parce qu'il a les barres trop tranchantes. Voyez *Barres.* Les chevaux turcs & les cravattes sont fort sujets à ce défaut. On a cherché à y remédier par le moyen d'une martingale. Voyez *Martingale.* Cet expédient ne réussit pas toujours.

BATTRE *des flancs*, c'est les agiter avec violence. Un cheval *bat* du flanc, lorsqu'il commence à être poussif. Voyez *Poussif.* Ce battement peut être aussi occasionné par la fievre & plusieurs autres maladies.

BATTRE *la poussiere.* On dit qu'un cheval bat la poussiere, lorsqu'il a de l'ardeur & qu'on le retient. Alors il trepigne sans pouvoir avancer, parce qu'il est retenu. Il bat la poussiere au terre-à-terre, lorsqu'il fait tous ses mouvemens trop courts, & qu'il n'embrasse pas assez de terrein avec ses épaules. Il la *bat* aux courbettes, lorsqu'il les précipite trop, & les fait trop basses. Voyez *Courbettes.* Enfin un cheval *bat* la poussiere au bas, lorsqu'il va un pas trop court, & qu'il avance peu.

BATTUE, (chasse ;) elle se fait par une multitude d'enfans, de femmes & d'hommes de tout âge, qui s'arment de bâtons, & qui battent un forêt, pour effaroucher le loup, & le forcer de passer devant les tireurs. Cette espece de chasse demande que celui qui la conduit, dispose bien les chasseurs pour

ne point les exposer à s'entretuer.

BATTUE, terme de pêche, qui se dit du creux que le poisson fait en s'enfonçant dans la boue, pendant l'hiver. On juge de la grosseur d'un poisson, par le creux qu'il fait dans la boue.

BATTURE, *terme de doreur en détrempe ;* c'est une composition faite avec parties égales de colle de Flandre & de miel jaune, à laquelle on ajoûte la quantité suffisante de vinaigre pour la rendre coulante ; on l'applique sur les ouvrages de *peinture* à plat ou de bossage, comme la sculpture ; & lorsqu'elle est bien étendue, on la couvre d'or, ou de cuivre en feuilles.

BATZEN, *commerce ;* c'est le nom d'une petite monnoie d'Allemagne, qui a cours en Suabe, & sur les bords du Rhin. Le batzen vaut quelque chose de plus que trois sols de notre monnoie. Il en faut vingt-deux & demi pour faire un florin & demi d'Empire.

BAVAROISE; c'est le nom d'une liqueur chaude faite avec une infusion de thé & le syrop de capillaire. C'est celle qu'on appelle *bavaroise* à l'eau ; & lorsqu'on y mêle du lait, on l'appelle bavaroise au lait.

BAUBIS, (chasse ;) c'est le nom d'une espece de chiens anglois qu'on dresse au liévre, au renard, & au sanglier. Ils heurlent sur la voie. Ils ont le nez dur & le poil demi-barbets, on leur coupe presque toute la queue.

BAUCAL. Voyez *Bocal.*

BAUD, (chasse ;) race de chiens courans, dont les premiers sont venus de Barbarie; on les appelle aussi *chiens cerfs*, parce qu'ils sont très-bons pour la chasse du cerf, & *chiens muets* parce qu'ils cessent de donner de la voix, lorsque le cerf vient au change, jusqu'à ce qu'il en soit sorti : ils sont ordinairement tous blancs.

BAUDET; ce mot, quoiqu'ancien, est encore en usage, pour signifier un âne. Voyez *Ane.*

BAUDET ; nom que les scieurs de planches donnent aux treteaux ou chevalets sur lesquels ils élevent & fixent leurs piéces pour les travailler.

BAUDIR, en terme de chasse, c'est exciter les chiens du cor & de la voix; il faut qu'un chasseur sçache *baudir* les chiens à propos. On *baudit* aussi les oiseaux de proie; *baudir* un faucon contre un heron, c'est l'encourager au combat.

BAUDRIER ; c'est ainsi que les ceinturiers nomment une bande de cuir, en forme d'écharpe, large de quatre ou cinq doigts, qu'on porte sur l'épaule droite, & qui vient se rendre au côté gauche: elle a au bas deux pendans au travers desquels ou passe l'épée. Le *baudrier* faisoit autrefois une partie de l'habillement militaire.

BAUDROYER, BAUDROYEUR, vieux mots. Voyez *Corroyer*, *Corroyeur.*

BAUDRUCHE, chez les batteurs d'or, se dit d'une pellicule d'un boyau de bœuf qu'ils dégraissent & préparent pour faire les feuillets dans lesquels ils battent l'or.

BAVER ; les jardiniers disent qu'une eau *bave*, lorsqu'elle vient en décharge, ou d'un jet qui ne monte pas haut.

BAVER, chez les plombiers, se dit des tuyaux qui ne jettent pas l'eau droit. Ce *tuyau bave*, il faut le rajuster.

BAVETTE, bande de plomb blanchi qui couvre les bois & le devant des chénaux sur les maisons couvertes d'ardoises.

BAUGE, *dans l'économie rustique* ; c'est un mêlange de terre franche, de paille & de foin haché dont on se sert dans les pays où la pierre & le plâtre sont rares. La *bauge* doit

être bien pétrie, & bien corroyée ; la plûpart des chaumieres en sont construites. On appelle *murs de bauge* ceux qui sont faits ou de *bauge*, ou de cailloux liés avec de la bauge. Dans les granges, les étables, & autres bâtimens où la bauge s'applique sur de la charpente, on l'appelle torchis. Voyez *Torchis*. Cette charpente n'est ordinairement qu'un assemblage peu serré de quelques mauvais pieux & perches lattées, rempli de branches d'arbres, & de bâtons en forme de torches qu'on enduit de bauge. Il faut avoir grande attention de ne point employer de bois verd dans cette maniere de bâtir, parce qu'en venant à sécher, il se déjette, donne lieu à des crevasses, & bientôt après, à la chûte des murs.

BAUGE, terme de chasse, qui se dit du lieu où le sanglier & autres bêtes noires se repose nt pendant le jour. Ils choisissent ordinairement l'endroit d'une forêt le plus bourbeux & le plus épais pour y faire leurs *bauges*.

BAUGE, (commerce;) c'est une espece de droguet fait de laine grossiere & de fil filé gros. Il se fabrique en Bourgogne ; il a une demi-aune de large au sortir du foulon. Voyez *Foulon*.

BAUME, plante. Voyez *Menthe*.

BAUME, se dit en général d'une substance huileuse, résineuse, odoriférente qui découle d'elle-même, ou par incision, de certaines plantes. Les chymistes donnent encore le nom de baume à certaines compositions dans lesquelles il entre des ingrédiens balsamiques ; on les appelle baumes artificiels, pour les distinguer des baumes naturels. Du nombre de ces derniers sont les baumes de la Mecque, du Pérou, de Copahu, ou Copaiba, de Tolu & d'ambre liquide. Ces substances sont d'abord liquides ; mais elles acquierent bientôt plus ou moins de consistance, à mesure qu'elles vieillissent.

Le *baume de la Mecque*, qui probablement est le même que celui de Gilead ou de la Judée, & qui n'en differe, que parce qu'il est endurci, passe pour le plus précieux de tous ; il fait une partie du revenu du grand seigneur, sans la permission duquel on ne peut planter ni cultiver l'arbre qui le donne : cet arbre connu sous le nom de baumier croît en Egypte, dans la Judée, & principalement dans l'Arabie heureuse ; il est à-peu-près de la hauteur de nos grenadiers. Ses feuilles sont toujours vertes & ressemblent à celles de la rue ; du milieu des fleurs qui sont blanches & en forme d'étoiles, sortent de petites cosses pointues ; le fruit qu'elles renferment ressemblent à l'amande, & s'appelle *carpobalsamum*, comme le bois est appellé *xilobalsamum*, & le suc *opobalsamum*. L'incision par laquelle ce suc précieux découle se fait pendant la canicule.

Le *baume du Pérou* est de trois especes, sçavoir, celui qui découle par incision, celui qu'on obtient en distillant les branches de l'arbre, & enfin celui qu'on fait par la décoction des racines, de l'écorce, & des feuilles. Le premier se nomme *baume d'incision*, le second *baume sec*, & le troisieme *baume de lotion*. Ce dernier est fort en usage chez les parfumeurs, à cause de son odeur.

Le *baume de Copahu* nous est apporté du Brésil dans des bouteilles de terre ; les Juifs l'emploient pour arrêter le sang après la circoncision.

Le *baume de Tolu* est une résine liquide, qui prend la consistance d'un *baume sec*, à mesure qu'elle vieillit ; elle ressemble au *baume* de la Mecque, par l'odeur & par le goût. Les arbres qui la donnent, croissent dans la nouvelle Espagne ; on y fait des inci-

sions, & on la reçoit dans de petits vaisseaux de cire noire.

Le baume d'ambre liquide est très-rare en France ; il vient en barrils des deux Espagnes. Il est d'abord fort liquide ; & on l'appelle alors huile d'ambre liquide, mais bientôt après, il s'épaissit en vieillissant, & on l'appelle *baume d'ambre liquide*. Son odeur est la même que celle de l'ambre gris.

Le baumes artificiels ne sont qu'une imitation que les chymistes & les apothicaires ont cherché à faire des *baumes naturels*. Il n'y a point de pharmacopée qui n'en contienne un grand nombre.

BAVOLET, coëffure de paysanne, faite de toile, & pendante sur les épaules, qui leur tient lieu de la coëffe que l'on porte dans les villes.

BAUQUE, *plante ;* c'est une espece d'algue à feuilles étroites, qui croît dans les étangs salés aux environs de Montpellier. Voyez *Algue*. On s'en sert pour fumer les terres. Les parfumeurs & les vitriers l'emploient dans l'emballage de leurs caisses.

BAVURE, se dit des petites traces qu'on voit dans les joints des piéces d'un moule de métal ou de plâtre : on se sert de la lime, ou du rifloir pour enlever les bavures qui sont sur les moules de métal, & du ciseau pour celle qui sont sur les moules de plâtre. Voyez *les articles*, *Moule*, *Lime*, *Rifloir*, *Ciseau*.

BAYETTE, ou BAYE, & quelquefois BAGUETTE, étoffe de laine non croisée, lâche, & tirée à poil d'un côté. C'est une espece de revêche ou de flanelle grossiere & large. Les meilleures sont de Beauvais, Castres & Montpellier.

BAYONNETTE, (dague,) sorte d'épée d'un pied de long, qu'on enclave au bout du canon du fusil, & dont l'infanterie se sert dans le combat.

BAZAC, coton très-fin & très-blanc qui vient de Jérusalem. Il y a aussi du demi-bazac, qui est d'une qualité au-dessous.

BAZOCHE, juridiction des clercs du palais, qui connoît souverainement de leurs différends, & qui est composée des clercs eux-mêmes.

La bazoche jouissoit autrefois de beaux privileges qu'elle a laissé perdre.

BAZZO, petite monnoie d'Allemagne, qui vaut deux sols de France.

BEATILLES, terme de cuisine, qui se dit de petites viandes délicates, comme ris de veau, crêtes de coq, pistaches, artichauts, truffes, &c. On en compose des tourtes, des pâtés, des ragoûts, &c.

BEAU-CHASSEUR, *en vénerie*, se dit d'un chien qui crie bien dans la voie, & qui a toujours en chassant la queue retournée sur les reins.

BEAU-REVOIR, signifie, *en terme de chasse*, l'action du limier qui, lorsqu'il est sur les voies, bande sur la bête & sur le trait.

BEBI, ou coton d'Alep. Il est très-fin & très-beau. Le coton fabriqué à Alep se vend à la totte de 720 dragmes ; mais celui de Jérusalem les surpasse tous en bonté & en beauté.

BEC. C'est la partie de la tête des oiseaux, qui leur tient lieu de dents. Ainsi le bec leur sert non-seulement pour prendre leur nourriture, mais c'est encore pour eux une arme offensive. Les différences qu'on observe dans la grandeur & la figure des *becs* des oiseaux sont pour les naturalistes, des caracteres distinctifs dans les divisions méthodiques qu'ils en ont données. Il n'y a que le perroquet qui s'aide de son *bec*, comme d'un crochet, pour élever son corps, & qui se laisse tomber sur cette partie, lorsqu'il veut descendre à une petite distance.

On a transporté par métaphore le terme

terme de *bec* aux parties solides, antérieures & pointues d'une infinité de productions naturelles & artificielles, à cause de la ressemblance qu'elles ont avec cette partie de la tête des oiseaux. Voyez les *exemples suivans*.

BEC, *en écriture ;* c'est la partie fendue d'une plume qui sert à tracer les caracteres sur le papier. Cette partie est plus ou moins longue, plus ou moins menue, & coupée à angle plus ou moins considérable, suivant l'espece d'écriture.

BEC *d'âne*, *en serrurerie*, espece de burin à deux biseaux, qui forme le coin. Voyez *Burin*, *Biseau*. Les serruriers s'en servent pour commencer à ébaucher les cannelures & mortoises qu'on pratique aux grosses barres.

Le *bec d'âne* est encore un outil commun à presque tous les ouvriers en bois. Celui des menuisiers & des charpentiers est d'acier : il ressemble assez à celui des serruriers, & ils l'emploient au même usage : ils en évuident les mortoises, après les avoir ébauchées avec les ciseaux. Voyez *Mortoise*, *Ciseau*, *&c.*

BEC *de canne*, *chez les cloutiers* ; sorte de grands cloux à crochet qu'on nomme aussi cloux à pigeon, parce qu'ils servent à attacher les paniers à pigeon dans les volets.

BEC *de canne*, *en menuiserie ;* il ne differe du bec d'âne, qu'en ce qu'il est plus étroit, plus foible de tige, & plus allongé par le bec. Ces ouvriers s'en servent pour dégager le derriere des moulures. V. *Moulure*.

BEC *de corbin*, se dit en général de tout instrument dont l'extrêmité est recourbée & terminée en pointe comme le bec d'un corbeau.

BEC *de corbin*, *chez les arquebusiers*, se dit d'un ciseau emmanché, dont le fer est recourbé par en-bas. L'extrêmité en est plate & tranchante ; c'est avec cet outil qu'ils font des ornemens de sculpture sur les bois de fusil.

BEC *de corbin*, chez les chapeliers, est une espece de crochet de bois, qui par un bout soutient la corde de l'arçon. Voyez *Arçon*. On s'en sert pour arçonner, ou faire voler l'étoffe sur la claie. V. *Claie*.

BEC *de corbin*, *en jardinage*. On appelle ainsi dans un parterre de broderie une figure faite en crochet, ou en bec d'oiseau, qui entre dans sa composition. Voyez *Parterre*.

BEC *de corbin*, ou BEC *de gorcin*, *termes de manege & de maréchallerie*, qui se dit d'une petite piéce de fer soudée à un des fers de derriere, pour obliger un cheval à marcher sur le talon, & l'empêcher d'appuyer sur la pince, lorsqu'il est boiteux. Voyez *Pince*.

BEC *de grue*, ou *geranium*, genre de plante dont les fleurs sont toujours composées de plusieurs pétales disposées en rose. Du milieu du calice, sort un pistile, qui dans la suite devient un fruit en aiguille, dont la base a cinq rainures dans sa longueur ; dans chaque rainure est attachée une capsule terminée par une longue queue, & renfermant une semence oblongue.

Le *bec de grue*, a un très-grand nombre d'especes différentes : il en est venu plusieurs des côtes d'Afrique, dont quelques-unes croissent en maniere d'arbrisseau. Nous en avons en Europe, dont les feuilles ont une odeur de musc. L'espece qui nous vient des Indes, connue sous le nom de *Geranium triste*, ne répand une odeur douce & suave, qu'après le soleil couché, & pendant la nuit. Toutes ces especes demandent beaucoup de soin & de culture : on doit les planter en pot, en bonne terre, & dans une belle exposition : ils périssent ordinairement en hiver, si on n'a pas le soin de les préserver

du froid; elles se multiplient de semence sur couche en Mars, ou de boutures en Avril. Voyez *Boutures*.

BECCAFIGUE, ou BEC-FIGUE, petit oiseau délicat & commun dans la Provence, la Gascogne, l'Italie, & généralement dans les pays abondans en raisins & en figues, dont il fait sa nourriture. Il n'offre point de caractere distinctif, parce qu'il n'y a rien de tranché dans ses couleurs; aussi y a-t-il plusieurs sortes d'oiseaux que l'on rapporte au même nom.

Le *bec-figue* est de la grosseur de la linote ordinaire: il a la tête, le dos, les aîles & la queue de couleur cendrée. Les tuyaux des grandes plumes des aîles sont noirs, & les bords extérieurs sont verdâtres. La piéce supérieure du bec est noire, & l'inférieure bleuâtre. Il vit neuf à dix ans. Il y en a une si grande quantité dans l'isle de Chypre, qu'on les marine au vinaigre dans des barils. Il s'en débite beaucoup à Venise.

Les bec-figues se mangent rôtis, on leur coupe la tête & les pieds sans les vuider; on les met ensuite dans une brochette avec des bardes de lard. Voyez *Barde*. On les saupoudre pendant qu'ils cuisent, de rapure de croûte de pain mêlée de sel, & on les mange au verjus de grain ou au poivre blanc.

BECCASSE, oiseau de passage un peu moins gros que la perdix; toute sa partie supérieure est bigarrée de trois couleurs, sçavoir, de roux, de noir, de cendré. Le bec a trois pouces de longueur, les yeux sont placés plus haut & plus en arriere que dans les autres oiseaux; les jambes, les pattes, les doigts sont d'un brun pâle; les ongles sont noirs.

Les *beccasses* ont l'odorat fin, volent difficilement, mais courent fort vîte; elles arrivent du nord vers le mois d'Octobre, le fort de leur passage est aux environs de la Toussaint, & dure six semaines; elles se plaisent beaucoup dans les lieux où il y a des taillis, dans les forêts humides, le long des petits ruisseaux, & des haies. C'est-là qu'elles séjournent pendant le jour; elles se nourrissent de moucherons & des vers qu'elles trouvent sous les feuilles, ou qu'elles tirent de la terre avec leur bec. Sur le soir, elles sortent en troupes pour se rendre dans les vallons, ou sur le bord d'un ruisseau ou d'une fontaine; elles y passent la nuit à véroter de nouveau; & dès que le jour commence à paroître, elles regagnent les bois toufus. Au printems, elles quittent notre pays; après s'être accouplées, le mâle & la femelle se suivent par tout; c'est sur les hautes montagnes du nord qu'elles vont établir leur séjour pendant l'été, il en reste cependant toujours quelques-unes, sur-tout dans les endroits marécageux & couverts de bois. Leurs œufs sont longs, de couleur rougeâtre, bigarrés d'ondes & de taches bien foncées.

La chasse des beccasses se fait de plusieurs manieres. Il y a des pays où on les prend à la pentiere. Voyez *Pentiere*. Cette chasse ne se fait que le soir après le soleil couché, & le matin à la pointe du jour; le meilleur tems est celui de leur arrivée, & quand il fait du brouillard. On choisit pour cela un bois taillis proche d'une haute futaie, dans lequel on coupe quelques arbres: on y fait une *clairiere* qu'on ferme par la *pentiere*. Le chasseur doit se tenir caché dans une loge, & avoir l'adresse de lâcher à propos les cordes du filet, lorsqu'il voit que les *beccasses* donnent dedans.

On prend encore les *beccasses* aux collets amorcés de vers. Voyez *Collets*. On choisit, pour les tendre, les lieux où elles ont coutume de véroter. Cette chasse, de même que la

premiere ne se fait que dans le fort de leur passage ; car hors ces tems d'abondance, on les chasse au fusil dans les taillis.

Les beccasses se mangent en ragoût ou en salmi. Voyez *Ragoût*, *Salmi*. On les mange aussi rôties, sans être vuidées. Leur chair est noire, & sent un peu le marécage ; elle nourrit beaucoup ; mais elle ne se digere pas aisément.

BECCASSE, *chez les vanniers*, se dit d'une verge de fer emmanchée dans un morceau de bois, & courbée en forme de cou & de bec de beccasse. Ces Ouvriers s'en servent pour renverger leurs ouvrages de clôture.

BECCASSEAU ; c'est le nom qu'on donne au petit de la beccassine : on le donne aussi à une espece de beccassine. Voyez *Beccassine*.

BECCASSINE, oiseau plus petit que la beccasse, & qui lui ressemble assez par l'extérieur. Il y a trois ou quatre especes de beccassines qui sont toutes différentes par le goût. Le beccasseau dont nous avons parlé plus haut, a le plumage du dos à-peu-près semblable à celui de la caille ; mais il a les aîles plus noires, & le ventre plus blanc : son bec est parsemé de différentes couleurs, noir à la pointe, & d'environ trois pouces de longueur. Les autres especes ne different de celle-ci, que par plus ou moins de grosseur & par quelque variété de couleur dans le plumage. Elles sont toutes plus tendres & plus délicates que les beccasses.

Les *beccassines* se tiennent principalement dans le fort des marais & le long des petits ruisseaux ; ce sont des oiseaux passagers pour la plûpart, qui commencent à paroître dès le mois d'Août, jusqu'au mois de Mars ; on en trouve même un peu toute l'année ; on les chasse au fusil, & aux collets qu'on tend sur l'herbe, le long d'une rigole, ou d'un courant d'eau. Voyez *Collet*. Leur vol est fort roide & fort varié.

Les beccassines s'apprêtent comme les beccasses, quand on veut les manger rôties ; on les sert aussi en ragoût. Voyez *Ragoût*. Il faut pour cela les fendre en deux sans les vuider, & lorsqu'elles sont à moitié rôties.

BECHARU, oiseau aquatique & de passage : il se plaît à barboter dans l'eau comme le cygne. Son plumage est rouge, sa voix est aussi forte que le son d'une trompette. Les Romains faisoient grand cas de sa langue, & la mettoient au rang des mets les plus délicieux.

BECHE, *insecte*. Voyez *Lisette*.

BECHE, *jardinage* ; c'est un instrument de fer dont les jardiniers se servent pour labourer la terre d'un jardin. Il est plat, large d'environ huit à neuf pouces, & long d'un pied. Il est mince & tranchant dans sa partie inférieure, un peu plus épais en haut, & sur-tout au milieu où il est emmanché d'un bâton de trois pieds de long & de près de trois pouces de tour.

Ce sont les taillandiers qui font les *bêches* ; il y en a de rondes & de quarrées. Les premieres entrent plus facilement dans la terre ; mais elles séparent les morceaux de terre moins étendus que celles qui sont quarrées.

BECHÉE, BECQUÉE, se dit de la nourriture qu'un oiseau porte à son bec pour la donner à ses petits. *Becquée* est plus en usage à Paris que *bechée*.

BECHER, *jardinage* ; c'est couper la terre & la renverser sans dessus dessous avec la *bêche*. V. *Bêche*.

BECHOTER. Voyez *Bequiller*.

BECK, poids d'usage dans le commerce parmi les Anglois. Il équivaut à seize livres d'Angleterre qui font deux gallons. Voyez *Gallon*. Le *beck* sert à peser les marchandises seches.

BECQUER. Becqueter eſt plus en uſage. Ce terme ſe dit en fauconnerie, d'un oiſeau qui prend la becquée. Becqueter ſignifie auſſi donner des coups de bec.

BEÉ, *en architecture*. V. *Baie*.

BEGU, ou BAIGU, terme de manege, qui ſe dit d'un cheval qui conſerve toute ſa vie aux dents de devant un petit creux, & une marque noire, qu'on appelle germe de féve. On diſtingue trois eſpeces de chevaux *begus*. La premiere comprend ceux qui marquent toujours & à toutes les dents. La ſeconde eſt compoſée de ceux qui ne marquent qu'aux mitoyennes & aux coins, ou aux coins ſeuls. Voyez *Coin*. La troiſieme enfin renferme ceux dans leſquels le germe de féve ne s'efface jamais. Ces derniers s'appellent *faux begus*. Dans ce cas, la longueur des dents, leur décharnement, la craſſe jaunâtre qu'ont y apperçoit ſont les ſignes les plus certains pour caractériſer la vieilleſſe d'un cheval *begu*. On prétend que les jumens & les chevaux hongres ſont plus ſujets à être begus que les chevaux entiers, & que les polonois, les cravates & les tranſilvains le ſont preſque toujours.

BEGUIN, coëffe qu'on met aux enfans ſous leur bonnet, & qu'on leur attache par-deſſous le menton.

BEJAUNE, ſe dit, *en fauconnerie*, d'un oiſeau niais & tout jeune, qui n'eſt point encore inſtruit. Ce terme *béjaume*, ou *bec-jaune*, ſignifie *ignorance*, *mépriſe*, *bévue*.

BEIGE. On donne ce nom, dans le commerce, à une eſpece de ſerge noire, griſe, ou tannée, que l'on fabrique en Poitou. On emploie la laine, ſoit pour la chaîne, ſoit pour la trame, telle qu'elle a été enlevée de deſſus le mouton, ou la brebis.

BEIGNET, eſpecede petite pâtiſſerie, qui ſe fait de pluſieurs façons; il y a des beignets de pommes & des beignets de crême.

Les *beignets* de pomme ſe font de la maniere ſuivante. On forme une pâte avec de la farine, des fromages à la crême, des œufs, du ſel & du ſucre; on la délaie enſuite avec du lait ou du vin blanc pour la rendre liquide, à-peu-près comme de la bouillie cuite. Quand la pâte eſt ainſi préparée: on y met les pommes coupées par tranches de l'épaiſſeur d'un écu; après les avoir fait mariner dans de l'eau-de-vie, du ſucre & de l'eau de fleur d'orange. On les frit enſuite dans du ſaindoux, ou de bon beurre, & on les poudre de ſucre.

Pour faire les beignets de crême, on prend une égale quantité de crême & de lait, on y met des œufs délayés avec une poignée de farine, des macarons, de la fleur d'orange grillée, & un peu de citron confit. On fait cuire le tout, juſquà ce que la crême épaiſſiſſe; on met la pâte dans un plat & on l'enveloppe de farine; lorſqu'elle eſt froide, on la coupe par petits morceaux ronds; on les fait frire, & on les ſaupoudre de ſucre. Les *beignets* ſont meilleurs chauds que froids.

BELCHITE, ſorte de laine qu'on tire d'Eſpagne par Bayonne.

BELELAC, étoffe de ſoie, en maniere de taffetas, qui ſe fabrique à Bengale.

BELEMENT; c'eſt le cri des moutons & des agneaux. Les brebis diſtinguent dans un troupeau leurs petits, lorſqu'elles les entendent bêler.

BELETTE, petit animal quadrupede, dont la gorge & le ventre ſont blancs, & les côtés du corps de couleur rouſſe; ſon muſeau reſſemble à celui du chien, de ſorte que la mâchoire ſupérieure eſt plus avancée que l'inférieure. La *belette* a des ſoies en forme de mouſtache; ſes

yeux ſont petits & noirs, ſes oreilles courtes, larges, arrondies & couvertes de poils fort épais; ſa queue eſt aſſez ſemblable à celle d'un rat, mais beaucoup plus courte.

On connoît trois eſpeces de belettes, ſçavoir, celle dont nous venons de parler, qu'on appelle proprement *mouſtelle*; les deux autres eſpeces ſont la *fouine*, & *le putois*. Voyez *ces mots à leurs articles*. Il y a des naturaliſtes qui mettent encore au rang des belettes, le furet & l'écureuil. Voyez *Furet*, *Ecureuil*.

La belette eſt un animal fort vif & fort agile; elle habite les cavernes, les fentes des murailles, les granges, les étables, &c. Elle ſe nourrit ordinairement de rats, de ſerpens & de taupes qu'elle ſurprend dans leurs trous, où elle pénetre aiſément, à cauſe de la petiteſſe de ſon corps; elle cherche avec avidité les œufs des pigeons & des poules, pour les manger.

La chaſſe de la belette ſe fait avec des baſſets inſtruits à monter aux échelles pour les relancer dans les granges, les greniers: on les prend encore avec des piéges qu'on leur tend, ou avec des traquenards: V. *Traquenard*; ou bien on les attire au cri de la poule pour les ſufiller. Il y a dans les pays ſeptentrionaux des *belettes* qui ſont entiérement blanches.

BELIER, animal quadrupede qui eſt le mâle de la brebis; on lui donne le nom d'agneau dans les premiers tems de ſa vie; & celui de mouton, lorſqu'il a été coupé. Ainſi l'agneau, le bélier, le mouton & la brebis appartiennent au même genre. On ne garde ordinairement, dans un troupeau, que le nombre de béliers qui eſt néceſſaire pour féconder les femelles. Il y a des pays où l'on donne à un ſeul *bélier* juſqu'à cinquante brebis; mais je crois qu'il y auroit de l'avantage à leur en donner la moitié moins; car il eſt certain que plus un *bélier* a des brebis à couvrir, plus il eſt fatigué, parce que l'évacuation qui ſe fait par l'accouplement énerve tous les animaux. Si on ne lui donnoit, au contraire, que quinze ou tout au plus vingt brebis à ſervir, il s'en acquiteroit avec une ardeur égale, & les agneaux en ſeroient plus ſains, plus forts & plus vifs: tout dépend principalement du *bélier*; s'il eſt d'une bonne eſpece, les agneaux le ſeront auſſi. Il y a pluſieurs ſignes auxquels on peut reconnoître la bonté d'un bélier; les meilleurs ſont ceux qui ont le corps gros, long & corpulent: ils doivent être forts des os & des membres; le front doit être large & rond, les yeux grands, vifs & rouges, le nez camus, les épaules larges. Il faut que ſa démarche ſoit ferme, ſa queue grande, longue & bien garnie de laine.

On juge encore de la bonté d'un *bélier* par l'agilité & l'empreſſement qu'il montre en ſaillant les brebis. Il doit être jaloux, courageux, & attentif à repouſſer les *béliers* étrangers qui veulent approcher de ſon troupeau; ſa laine doit être douce, longue, épaiſſe & blanche: il faut ſe défaire de ceux dont la laine eſt rouge ou noire, parce que les agneaux leur reſſemblent ordinairement à cet égard. Celle qu'ils ont aux parties poſtérieures doit être fine & épaiſſe. A tous ces ſignes qui caractériſent un bon bélier, il faut ajouter les ſuivans: ſa langue doit être ſans tache; car ſi elle en a, il ne faut pas l'admettre à ſaillir les brebis, parce qu'on a obſervé que les agneaux qui en proviennent ſont foibles & ont la laine de différentes couleurs. Il ne faut jamais permettre l'accouplement à un *bélier*, dont l'haleine eſt âpre & puante; c'eſt un ſigne de maladie, & les agneaux ne vaudroient rien.

Lorsqu'il arrive qu'un bélier devient féroce & méchant, par trop de chaleur dans le sang, il faut le saigner, n'importe de quelle veine. Cela vient aussi quelquefois, de ce qu'en jouant avec lui on l'a accoutumé de se servir de ses cornes : on doit, pour y remédier, le laisser en repos sans l'agacer.

Les béliers sont très-propres à saillir depuis l'âge de trois ans jusqu'à huit, on ne doit les laisser avec la brebis, qu'autant de tems qu'il en faut pour l'accouplement : cette attention est nécessaire pour ménager les forces du mâle & de la femelle ; les agneaux qui viennent d'un bélier qu'on fait saillir avant l'âge de trois ans, ne sont jamais bien conditionnés. C'est vers le commencement de Novembre que les brebis entrent en chaleur ; cependant les béliers les féconderoient en tout tems, si on leur en donnoit la liberté.

On connoît l'âge d'un bélier à ses dents ; on le connoît aussi aux anneaux qui sont à l'extrêmité de ses cornes : on compte les années par leur nombre. On doit le soigner & le bien nourrir, sur-tout dans le tems de l'accouplement, & le tenir toujours séparé des brebis hors ce tems.

BELIER, terme d'astronomie ; c'est le premier des douze signes du zodiaque : il donne son nom à la douzieme partie de ce cercle ; le soleil entre dans le signe du bélier au mois de Mars.

BELIN : c'est le nom d'une espece de pomme ; on le donne au court-pendu rouge ou marquis.

BELIN, *chez les fleuristes*. Ils appellent ainsi une tulipe rouge colombin & blanc ; c'est *le belin ordinaire*.

BELINGE, ou TIRETAINE, composée de fil & de laine très-grossiere, qui se fabrique à Beauchamp-le-Vieil en Picardie.

BELLE-CHEVREUSE, espece de pêche tant soit peu longuette, de chair fine & fondante, grosse, d'un rouge vif. Joignez à tout cela qu'elle charge beaucoup. Elle n'a le défaut d'être quelquefois cotoneuse, que parce qu'on la laisse trop mûrir ; cela arrive aussi, lorsque l'été est pluvieux, ou qu'elle a été nourrie dans un terrein froid & humide. La *belle chevreuse* demande d'être placée au levant, ou au midi ; elle réussit aussi assez bien au couchant, pourvu que le fond ne soit pas trop humide. Elle succede à la mignone, & devance un peu la violette. Voyez *Mignone*, *Violette*.

BELLE-ET-BONNE ; c'est le nom d'une espece de poire peu estimée ; elle vient dans le mois d'Octobre. La Quintinie la met au rang des mauvaises.

BELLE-FILLE, sorte de pomme ; la *belle-fille* est une espece de court-pendu. Voyez *Court-pendu*.

BELLE-GARDE, espece de pêche très-belle, moins colorée dehors & dedans que l'admirable & la royale : Voyez *ces mots*, d'un goût moins exquis, & d'une chair un peu plus jaunâtre ; l'arbre qui la donne n'est pas aussi beau que ceux qui produisent les deux especes auxquelles nous l'avons comparée : la *Belle-Garde* qu'on appelle encore *Galande*, mûrit en Septembre, & ne réussit pas au couchant.

BELLE-GARDE ; c'est aussi le nom d'une espece de laitue pommée, qui, si elle étoit plus crêpée, ressembleroit parfaitement à la laitue royale.

BELLE VERGE, mauvaise poire qui se mange dans le mois d'Août.

BELLIN-COURT. Les fleuristes donnent ce nom à une tulipe blanc de lait & de couleur de feu.

BELLISSIME, espece de poire demi-beurrée, de la figure d'une grosse figue ; elle est fouetée de rouge, sur un fond jaune, & d'un

assez bon goût, comme elle est sujette à devenir cotoneuse, il faut, pour remédier à ce défaut, la cueillir un peu verte. La *bellissime* connue encore sous le nom de *suprême* & de *figue musquée* vient dans le mois d'Août.

Les fleuristes donnent le nom de *bellissime* à une tulipe couleur de pêche, fleur de lin, & blanc d'enrrée.

BELLON, se dit en Normandie du grand cuvier des pressoirs qui reçoit la liqueur qu'on exprime des poires & des pommes; c'est dans le bellon qu'on puise la liqueur pour la mettre dans des tonneaux, & pour l'y faire fermenter.

Le mot *bellon* est aussi en usage dans quelques endroits de Champagne, pour signifier un grand cuvier ovale qu'on charge sur une charrette, & qui sert au tems de la vendange à mettre les raisins, & à les transporter de la vigne à la cuve.

BELOUSES, *chez les paumiers*; ce sont des trous pratiqués à chaque coin, & au milieu de la longueur de la table d'un billard; c'est dans ces trous qu'on tâche de faire entrer les billes, en les frapant avec d'autres billes. Voyez *Bille*, *Billard*.

BEL-OUTIL. Les orfevres & les bijoutiers nomment ainsi une espece de petite enclume fort longue, très-étroite, portative & garnie de deux cornes, l'une ronde, & l'autre quarrée, de-là le nom de bigorne ou bigorneau que plusieurs artistes lui donnent. Il y a des outils d'orfevre qui portent le nom de *bel-outil*, & qui n'ont qu'une corne.

BELVEDERE, plante annuelle que les Latins appellent *Linaria*, parce que ses tiges qui croissent à la hauteur de deux pieds, sont garnies de feuilles semblables à celles du lin, mais velues: des aisselles des feuilles, à l'extrêmité des branches, naissent des fleurs jaunes fermées en devant par deux lévres en forme de mâchoires. Il sort du calice un pistile qui devient un fruit à deux baies remplies de semences.

On cultive la *belvedere* dans les jardins; elle se multiplie de graine que l'on seme très-à clair en pleine terre, pour la replanter: on la trouve dans les lieux incultes où elle se repeuple d'elle-même. Cette plante demande beaucoup d'arrosemens; elle se plaît à l'ombre, & est très-propre à former des buissons, on peut la mettre aussi sur les plates-bandes d'un parterre, ou dans des pots. *Belvedere* est un mot italien qui signifie en françois, *Belle à voir*.

BELVEDERE, *en jardinage*, se prend tantôt pour un simple berceau élevé sur quelque montagne ou terrasse: il signifie aussi quelquefois une éminence ou plate-forme élevée, & soutenue par des talus de gazon. Voyez *Plate-forme*, *Talus*. On voit dans les jardins de Meudon, de Saint-Cloud, & de Marly, de beaux *belvederes* de gazon: il y en a un en forme de palais dans ceux de Bagnolet.

BELVEDERE, plate-forme pratiquée au faîte d'un bâtiment élevé ou d'une tour pour découvrir au loin dans la campagne.

BEN, ou BEHEN, petite noix qui nous vient d'Egypte, & qu'on trouve dans le fruit d'un arbre appellé *Glans unguentaria*; ce fruit est une gousse longue, composée de deux cosses, partagées intérieurement en deux loges qui contiennent chacune une noisette, de la grosseur d'une aveline couverte d'une coque blanchâtre, épaisse, fragile, contenant une amande assez grosse, blanche. C'est de cette amande qu'on retire par expression une huile belle, douce & sans odeur; cette huile ne rancit point & se conserve très-longtems en bon état. On l'appelle *huile*

de ben. Les noix qui sont récentes, pleines, blanches, & qui se séparent aisément de leurs coques sont les plus estimées.

Comme l'huile de Ben ne sent rien, les parfumeurs s'en servent pour tirer les odeurs des fleurs. Ils ont pour cela de petits tamis de crin qu'ils placent par étage dans un vaisseau de verre ou de terre, large en haut & étroit par bas; sur ce tamis ils arrangent des lits de fleurs, avec du coton bien cardé & imbibé d'huile de *ben*. On laisse le tout en cet état pendant trois ou quatre heures, puis on jette les fleurs, & on en remet d'autres avec le même coton, jusqu'à ce que l'huile soit bien chargée de la partie odorante des fleurs; on finit par l'exprimer du coton.

BENARI, nom que les habitans du Languedoc donnent à un ortolan. Voyez *Ortolan*.

BENJOIN, substance résineuse, inflammable, d'une odeur agréable, tant soit peu âcre au goût, & fort employée dans les parfums. Cette résine nous vient des isles Philippines & de Sumatra. On ne connoît que depuis peu l'arbre qui le produit. M. Linnæus l'a rangé parmi les lauriers.

Le *benjoin* coule par des incisions faites à l'arbre, le même n'en donne pas plus de trois livres, & n'en donne qu'une fois: on le coupe après la premiere récolte, & l'on en plante un autre, parce que les jeunes arbres donnent plus de résine, & la donnent meilleure que ceux qui sont vieux. On ne leur fait des incisions que lorsqu'ils ont cinq ou six ans.

Le benjoin est de toutes les résines la seule qui donne des fleurs. Ces fleurs ne sont que l'acide du benjoin, & elles doivent leur forme concrete à une petite portion d'huile qui leur est unie. Si l'on soumet à la distillation le benjoin dont on a retiré les fleurs par la sublimation, il donne une liqueur acide & une huile qui va sous l'eau, comme toutes celles que fournit la famille des lauriers.

On trouve de plusieurs sortes de benjoin dans les boutiques; celui qui est rempli de taches blanches, qui ressemblent assez bien à des amandes, est le plus pur & le plus estimé. Ce sont des taches qui lui ont fait donner le nom d'*Amigdaloïdes*.

Comme les fleurs du benjoin sont irritantes, il arrive qu'il excite la toux lorsqu'on le brule dans les églises: pour obvier à cela, les religieuses de Paris ne se servent que de celui dont on a retiré les fleurs. Elles le fondent & le mêlent avec de la poudre de charbon de saule pour en faire des pastilles qu'elles brûlent.

BENNE, BANE, ou BANEAU, petit vaisseau de bois, qui sert à charger les bêtes de somme, pour les grains, &c.

BENS, espece de poire qui n'est point estimée, & qu'on mange dans le mois d'Août, on la nomme aussi *bouge*, ou poire du légat.

BEQUENE, sorte de mauvaise poire; on dit le *bequene*, en parlant de toute l'espece de ce fruit en général

BEQUETTE, terme commun à plusieurs arts méchaniques; les épingliers, les ferruriers, les plombiers, les chaînetiers, &c. ont leurs bequettes. Ce sont des pinces, ou tenailles à branches rondes & recourbées, dont les pointes qu'on appelle aussi *becs* n'ont pas toujours la même forme.

Les *épingliers* se servent de leurs *bequettes* pour tourner le fil de fer & de laiton, & le rendre propre à faire des crochets, des claviers, des hameçons, &c. Voyez *ces mots à leurs articles*.

La *bequette du fondeur de petit plomb* sert à tirer la branche du moule.

La bequette du chaînetier est ronde & de la grosseur du doigt par les deux pointes. Cet ouvrier s'en sert pour contourner & former les gros chaînons. Voyez *Chaînons*.

BEQUILLER, terme de jardinage, qui signifie la même chose que *béchoter* & qui est plus en usage. Il se dit d'un petit labour que l'on donne à une planche de laitue, de fraisier, d'asperges, avec une serfouette. Voyez *Serfouette*. Ce labour doit être fort léger. On le donne aussi tous les mois aux orangers & aux autres arbres qui sont en caisse, pour rendre meuble la terre qui est trop battue à la superficie; sans cette précaution, les arrosemens ne pénétreroient point jusqu'aux racines de l'arbre. Ce labour doit être fait à la houlette. Voyez *Houlette*.

BEQUILLON, se dit en fauconnerie du bec des menus oiseaux. Voyez *Bec*.

BEQUILLON, *chez les jardiniers fleuristes*, signifie de petites feuilles plus ou moins larges qui finissent en pointe, & dont le dedans de certaines anémones est garni. V. *Anémone*. Lorsqu'un *béquillon* est large & arrondi par le bout, c'est une marque que la fleur est forte.

BERBERIS, arbrisseau. Voyez *Epine-vinette*.

BERCEAU, *jardinage*. Les berceaux sont des allées couvertes en ceintre, faites de perches, de charpente & d'échalas : il y a des *berceaux* qui sont quarrés par-dessus, pour y mettre de la vigne & du verjus; mais ils sont moins beaux que les ceintrés. Le jasmin, le chevrefeuille, le charme, le tilleul, &c. servent à former ces cabinets de verdure; on les plante sans rien couper, & on leur donne la forme qu'on veut en entrelaçant leurs branches avec de l'osier sur des perches ou des cerceaux.

Dans les endroits où l'on veut faire des *berceaux*, on ne doit tondre la charmille des deux côtés, qu'à neuf pieds de haut, & laisser le reste pour en prendre les branches; on forme le berceau en les palissant : des cabinets découverts par le haut, ou des berceaux tout ouverts par les côtés en forme de portiques, ou de voûtes appuyées sur de légeres colomnes, sont des ornemens fort à la mode aujourd'hui dans les jardins.

BERCEAU *d'eau*. Il est formé par deux rangées de jets d'eau qui s'inclinent les uns vers les autres, & qui en se croisant font des especes de berceaux sous lesquels on peut se promener sans se mouiller.

BERCEAU, voûte ronde & en plein ceintre. On dit *berceau surbaissé* une voûte plus basse qu'un demi-cercle, & *berceau sur-haussé* une voûte qui excede en hauteur un demi-cercle. On dit aussi un *berceau d'eau*, quand il y a sur deux lignes plusieurs rangs de jets d'eau qui s'inclinent les uns vers les autres, & qui par leurs courbures forment des arcades & représentent un berceau.

BERCEAU, *chez les imprimeurs en lettres;* c'est la partie de la presse qui roule sur les bras où est enclavé le marbre. Voyez *Presse*. Un berceau de presse a la forme d'un chassis quarré long dans le vuide duquel sont placées les *bandes*. Voyez *Bandes*.

BERCEAU, se dit aussi d'un petit lit mobile & branlant, qui sert à coucher les jeunes enfans.

BERCELLE, *chez les émailleurs;* c'est un outil en forme de petite pincette faite d'un seul morceau de fer replié en deux; & dont les branches sont applaties & un peu pointues; ces ouvriers s'en servent lorsqu'ils veulent tirer l'émail à la lampe.

Les orfévres ont aussi un petit instrument fait de laiton qu'ils ap-

pellent *bercelle*, & dont ils ſe ſervent pour travailler en diamans & en d'autres menus ouvrages.

BERCER, (manege,) ſe dit d'un cheval qui au pas & au trot ſe laiſſe aller nonchalamment d'un côté & d'autre. Cela marque preſque toujours qu'il eſt mou & ſans force.

BERCHEROCHT, poids de Moſcovie, qui équivaut à 328 liv. de France.

BERGAME, tapiſſerie commune qu'on fabrique avec du chanvre, du coton, du poil de bœuf ou de chevre, & de la bourre de ſoie. Elle ſe fait à-peu-près comme la toile. La Normandie fournit le plus de bergame qu'aucune autre province; mais celle de Flandre eſt plus eſtimée.

BERGAMOTTE, eſpece de poire dont la chair eſt beurrée, tendre, délicate & d'un parfum agréable. Il y a des poires *bergamottes* d'été & des poires *bergamottes* d'automne.

La *bergamotte* d'été, connue encore ſous le nom de poire de Malin ou de la Beurriere, eſt groſſe, beurrée, & fondante: le goût en eſt ſucré: elle eſt bonne à manger dans le mois d'Août.

La *bergamotte* d'automne eſt une des meilleures poires que nous ayons, elle a la chair tendre & fondante, l'eau douce & ſucrée avec un petit parfum très-agréable; elle a la queue courte & menue, ſa peau eſt verte, & jaunit en mûriſſant; on la mange en Octobre, & elle ſe conſerve juſqu'en Décembre. L'arbre qui la donne veut être en terre légere & en eſpalier bien expoſé. V. *Eſpalier*. Lorſqu'on le met en buiſſon, ſon bois qui eſt très-délicat devient plein de chancres, & le fruit tâcheté de noir.

Il y a encore deux autres eſpeces de poires de ce nom, ſçavoir, la *bergamotte ſuiſſe*, & la *bergamotte de creſane*. La premiere eſt la plus hâtives des bergamottes: c'eſt une poire plate, toute rayée de verd & de jaune. La bergamotte de creſane, ainſi appellée, à cauſe de ſa figure qui paroît comme écraſée, eſt d'un gris verdâtre qui jaunit en mûriſſant; elle eſt très-beurrée & d'une eau ſucrée & vineuſe.

BERGAMOTTE, eſpece de citron dont l'écorce eſt unie; ſon odeur eſt plus agréable que celle des autres citrons. C'eſt à un Italien qu'eſt dûe l'origine de l'oranger *bergamotte*. Il s'aviſa d'enter une branche de citronier ſur le tronc d'un poirier bergamotte; auſſi le fruit qui en provient, tient des qualités du poirier & du citronier. C'eſt de ce fruit qu'on tire une eſſence qui porte ſon nom; cette eſſence n'eſt préciſement que l'huile eſſentielle qui eſt dans les véſicules de l'écorce, & qu'on en exprime avec les doigts: un moyen d'avoir cette huile en abondance ſeroit de raper l'écorce & de mettre enſuite la rapure dans une preſſe entre deux linges, de la même maniere qu'on retire l'huile qui eſt dans les amandes douces & dans les ſemences.

On fait avec les zeſtes de la bergamotte une liqueur qu'on appelle *eau de bergamotte*. Ce n'eſt que la partie aromatique de l'écorce qu'on retire par la diſtillation. Nous ne donnerons point ici de recette pour la faire, nous renvoyons à l'article *Ratafia*, où l'on trouvera les proportions de l'eau, de l'eſprit-de-vin & du ſucre, pour faire toute ſorte de liqueurs.

BERGE, rivage eſcarpé.

BERGE, eſt encore un petit bateau ſemblable à une barque.

BERGER, c'eſt, *dans l'œconomie ruſtique*, celui qui eſt chargé de la garde d'un troupeau. Un berger doit être fidele, robuſte & vigilant, il faut qu'il ſoit levé de grand matin & qu'il faſſe ſortir les

beſtiaux à la fraîcheur. Il doit faire ſouvent la revue de ſon troupeau, lorſqu'il le mene aux champs : il faut qu'il ſoit toujours à la tête, pour empêcher le dégât qu'il pourroit faire ; les pâturages les meilleurs & les plus abondans doivent lui être connus. Il faut qu'il ſoit inſtruit des différentes maladies qui attaquent les brebis, & des remedes qu'elles exigent. Cette connoiſſance eſt indiſpenſable ; car ſans cela il laiſſera dans un troupeau des brebis malades qui communiqueront bientôt leurs infirmités à celles qui ſe portent bien. Ces devoirs ne ſont pas les ſeuls qu'il ait à remplir, c'eſt ſur lui que roule le ſoin de tenir la bergerie propre : il doit la nettoyer deux fois l'an, au mois de Mars & à la fin d'Août, y ſuſpendre un ſac plein de ſel afin que les brebis, pour qui ce ſeroit un remede, puiſſent l'aller lécher, la parfumer de tems en tems avec des plantes odoriférentes, pour en chaſſer les araignées, les ſerpens & autres inſectes nuiſibles aux bêtes à laine. De tous ces animaux, ce ſont les couleuvres qui leur portent le plus de préjudice ; elles les attaquent, les tettent & alterent le lait ; c'eſt au berger à les en défendre. Il doit enfin avoir de bons chiens, ſe connoître au choix des bons béliers, avoir grand ſoin des brebis, quand elles agnelent, & ſçavoir les aider quand elles en ont beſoin. On peut lui confier, depuis cent juſqu'à cent cinquante brebis.

BERGERIE ; c'eſt le lieu où l'on héberge les bêtes à laine, les boucs & les chévres. Ces animaux ne demandent pas une maiſon magnifique. Il faut cependant qu'elle ſoit bien conſtruite & convenable à leur naturel & à leur ſanté. Il leur faut une retraite ſûre contre le froid, l'eau & les humidités qui ſont leurs plus grands ennemis. Il eſt incroyable combien un terrein humide leur eſt pernicieux, cela ſeul eſt capale de leur donner pendant l'hiver une infinité de maladies ; il faudroit donc, pour les en préſerver, qu'une bergerie fût conſtruite dans un endroit élevé, ſur un fond de ſable fin, ou de terre mêlée de ſable qui produiroit peu d'exhalaiſons & qui ſeroit propre à ſe charger de toute ſorte d'humidités & d'impuretés liquides.

On ſe propoſe ordinairement, dans la conſtruction d'une bergerie, de mettre les brebis à l'abri des froids de l'hiver, & on eſt perſuadé que plus il y fait chaud, mieux cela vaut. Il eſt certain cependant, & l'expérience prouve tous les jours, qu'une chaleur exceſſive leur eſt auſſi nuiſible que le grand froid ; il faut ſeulement chercher à leur procurer une chaleur douce & modérée, & ce n'eſt que dans le tems qu'elles agnelent qu'il faut les garantir des moindres impreſſions du froid.

La meilleure expoſition d'une bergerie eſt celle du midi, il y en a qu'on fait ſans planchers, d'autres avec des planchers qui ſervent de greniers aux fourrages ; les brebis ſont plus chaudement dans celles-ci, ſur-tout ſi les planchers ſont bas. Une bergerie longue de trois toiſes doit être haute de neuf pieds ; ſi elle a trois toiſes de longueur de plus, il faut ajoûter environ deux pieds de hauteur de plus, c'eſt-a-dire, qu'une bergerie longue de 6 toiſes, doit avoir 11 pieds, &c. Elle doit avoir en largeur la moitié de ſa longueur ; c'eſt la proportion la plus ſymmétrique. Il faut pratiquer des trous de trois à quatre pouces de diametre, le long du bâtiment, pour donner paſſage aux exhalaiſons & pour renouveller l'air ; choſe très-eſſentielle à la ſanté des brebis.

L'aire d'une bergerie doit être unie & ſans pierres ; il faut qu'elle aille en pente, du fond, vers la porte pour faciliter l'écoulement de l'u-

rine qui par son séjour causeroit du mal aux pieds des brebis & gâteroit leur laine ; il faut pour cela qu'il y ait plusieurs petits trous pratiqués en bas des parois. Une attention qu'il faut avoir, c'est de couvrir toujours le sol de paille fraîche, avant que d'y mener les brebis, & de n'y laisser pendant l'hiver le fumier entassé, que jusqu'à une certaine hauteur. Quand on a des brebis dont la laine est fine & précieuse, on fait le sol de la bergerie de planches ; outre les petits trous dont nous avons parlé plus haut, & qu'on pratique à quelque distance les uns des autres aux parois de la bergerie, on y fait encore une ou deux fenêtres de deux pieds de large sur deux de haut ; ces fenêtres doivent être à coulisses ; on les ouvre, quand on s'apperçoit qu'il fait trop chaud dans la bergerie : il est certain d'ailleurs, que les brebis prosperent mieux au grand jour, que dans l'obscurité.

Dans une bergerie bien construite, il doit y avoir plusieurs compartimens pour pouvoir séparer les brebis malades, ou celles qui veulent agneler, de celles qui ne sont dans aucun de ces deux cas ; il faut en avoir aussi, pour mettre les agneaux & les béliers à part.

Enfin il faut avoir la plus grande attention pour garantir une bergerie des araignées & de leurs tissus ; il doit y avoir, sous le toit, des gouttieres pour recevoir & conduire les eaux des pluies.

BERGERONETTE, oiseau de la grosseur & de la figure de la lavandiere : il a le dessous du corps de couleur jaune, & le dessus d'un verd obscur, excepté le milieu du dos qui est noirâtre ; on apperçoit au dessus des yeux une ligne jaune qui s'étend jusques derriere la tête. Sa queue est de deux pouces & demi de longueur ; son bec est noir, ses pattes noirâtres ; l'ongle du doigt de derriere est allongé comme dans les allouettes.

La *bergeronette* niche dans les bleds, & fait son nid avec des herbes ; la femelle fait d'une seule ponte quatre ou cinq œufs parsemés de taches & de lignes brunes.

Il y a une autre espece de *bergeronette* de la grandeur de la précédente, & dont la queue est plus longue que tout le reste du corps. Elle se trouve le long des rivieres & des fleuves qui roulent sur le gravier, & elle vit de mouches & d'autres insectes.

BÉRIL, pierre précieuse dont les anciens distinguoient plusieurs especes : les modernes lui ont donné le nom *d'Aigue marine*, parce qu'elle est de couleur d'eau de mer, c'est-à-dire, de couleur verte & bleue. Les bérils qui approchent le plus de cette couleur passent pour les plus beaux. Après ceux-là, les pâles parsemés de couleur d'or sont les plus estimés. Il y en avoit anciennement plusieurs autres qui ne portent plus le nom de béril, & qui appartiennent à d'autres genres de pierres précieuses.

On peut contrefaire le béril, en mêlant un peu de saffre, & une certaine quantité de cuivre calciné avec le soufre, & réduit en poudre, avec la matiere du cristal factice, lorsqu'elle est en fonte. V. *Saffre*, *Cristal*. On cesse de mettre de ces deux poudres, lorsque la matiere du cristal a pris une couleur telle qu'on la demande.

BERLINE ; c'est le nom que les selliers-carrossiers donnent à une espece de voiture qui a succédé aux carrosses & qui est fort en usage aujourd'hui ; elle tire son nom de la ville de Berlin. Une des grandes raisons qui a fait adopter les berlines, & proscrire les carrosses, est que quand une soupente manquoit à un carrosse, il versoit nécessairement sur le côté, Voyez *Soupente*. Il n'en

eſt pas de même de la berline ; lorſqu'un pareil accident arrive, elle ne fait que ſe pencher ſur le brancard. qui la ſoutient. Voyez *Brancard*. Outre cet avantage que la berline a ſur le carroſſe, elle a encore celui d'être plus légere & plus commode en voyage ; le corps en eſt élevé ſur des bandes de cuir très-larges qui la ſuſpendent : il y a un marchepied pour y entrer ; & aux portieres, il y a, au lieu de panneaux, des glaces que l'on fait couler à fond, ce qui eſt fort commode : quant à l'intérieur, il ne differe point de celui d'un carroſſe & d'une chaiſe de poſte, à quelques diminutions ou augmentations près : tout en eſt rembourré comme les fauteuils de chambres, & recouvert enſuite de velours, damas, ou autre étoffe.

BERLINGOT, petite voiture plus légere que la berline, mais qui a la même forme.

BERME : les amydonniers appellent ainſi un tonneau dans lequel ils mettent les recoupes de froment pour y fermenter, ou y recevoir les autres préparations.

BERNACLE, *oiſeau*. V. *Cravant*.

BESACE, ſe dit d'une eſpece de ſac ouvert par le milieu. On porte la *beſace* ſur l'épaule, de façon que l'un des bouts pend par devant & l'autre par derriere. Réduire un homme à la *beſace*, c'eſt le réduire à l'aumône & à la derniere miſere.

BESAIGUE ; c'eſt un inſtrument de fer, d'environ trois pieds & demi de longueur : il a la forme d'un ciſeau à un tranchant ; par un bout, un bec-d'âne par l'autre ; dans le milieu eſt un manche de fer qui ſert pour la tenir. C'eſt avec la *beſaiguë* que les charpentiers font les tenons & les mortoiſes. Voyez *Tenon*, *Mortoiſe*. Ils s'en ſervent auſſi pour dreſſer & réparer leurs bois, lorſqu'ils les ont réduits à la cognée.

BESANÇON : les fleuriſtes donnent ce nom à une renoncule ſimple de double couleur, d'un jaune pâle marqueté de rouge ſur un fond jaune.

BESI *de caiſſoy*, eſpece de petite poire dont la peau eſt peu unie, la chair tendre, mais cotoneuſe, & ſouvent remplie de pierre ; elle eſt à-peu-près de la groſſeur d'un blanquet. Voyez *Blanquet*. Le fond du coloris eſt jaunâtre & parſemé de rouſſeurs. Le *beſi de caiſſoy* ſe nomme auſſi *rouſſette d'Anjou* ; cette poire eſt bonne à manger en Décembre & Janvier.

BESI *d'hery*, eſpece de poire qui a été trouvée dans une forêt de la Bretagne, appellée *Hery*, d'où lui eſt venu ſon nom. Le mot *beſi* ſignifie poire en breton. Le *beſi d'hery* eſt rond, de la groſſeur d'une balle de jeu de paume. Le coloris en eſt jaune & d'un verd blanchâtre, elle mûrit en Octobre & Novembre.

BESI *d'hery-landry*, ſorte de poire. Voyez *Lès-chaſſerie*.

BESI *des Eſſards*, autre ſorte de poire peu eſtimée.

BESI *de Mapan* ; c'eſt encore une poire qui mûrit dans le mois d'Août & dont la Quintinie ne fait pas plus de cas que de la premiere.

BESI *de la Motte*, ſorte de poire aſſez bonne, qui dure juſqu'à la fin de l'automne.

BESNARDE, ou BENARDE : les ſerruriers appellent de ce nom les ſerrures qui s'ouvrent de deux côtés. Ils appellent auſſi benardes les portes garnies de cette eſpece de ſerrure.

BESOCHE, *agriculture & jardinage* : c'eſt le nom d'un inſtrument de fer avec lequel on fait les labours dans les terreins pierreux ; c'eſt la même choſe qu'un hoyau. Voyez *Hoyau*.

BESON, meſure en uſage à Augsbourg & dans quelques villes

d'Allemagne pour les liquides.

BESORCH, sorte de monnoie d'étain ou de métail, qui a cours à Ormus, & qui vaut un liard de France.

BETAIL, terme collectif sous lequel sont compris toutes les bêtes à quatre pieds qui servent à la culture des terres & à la nourriture de l'homme. On distingue le gros & le menu bétail : les bœufs, les vaches, les génisses & les taureaux sont dans la premiere classe ; on les appelle proprement bêtes à corne. Les moutons & les brebis qu'on appelle bêtes à laine sont dans la seconde ; on peut y ajoûter les chévres, les boucs & même les cochons qui font effectivement partie du menu bétail.

Tous ces bestiaux font le principal engrais & la richesse des campagnes ; c'est par eux que l'abondance qui y regne se répand dans les villes : les soins qu'ils exigent, quelque multipliés qu'ils puissent être, sont toujours compensés avec usure par le profit & les douceurs qu'ils procurent. Il est inutile de s'étendre ici davantage sur les secours & les revenus qu'on retire du *bétail* : nous donnerons tous les détails qui concernent ces animaux aux articles *Bœuf*, *Vache*, *Taureau*, *Mouton*, *Bélier*, *Brebis*, *Agneau*, *Bouc*, *Chévre*, *&c.*

BETE *brute* ; ce terme comprend les animaux, en tant qu'ils sont différens des hommes : il se dit particuliérement des animaux à quatre pieds qui servent à voiturer, ainsi on dit une *bête* de somme ; une *bête* de charge : on n'applique à l'homme le mot de *bête* & *brute* que par mépris, & toujours en mauvaise part. Il n'y a que le terme animal qui soit générique & qui convienne à tous les êtres organisés vivans. Il comprend l'homme & la bête. *L'animal vit, agit, & se meut de lui-même* ; mais on ignore encore si les bêtes sont gouvernées par les loix générales du mouvement, ou par une motion particuliere : on peut voir à ce sujet l'article *Ame des bêtes* dans l'Encyclopédie. Quoi qu'il en soit, il est certain que si les bêtes comparées aux hommes n'ont point les grands avantages qu'ils ont, elles en ont d'autres qu'ils n'ont pas ; les bêtes n'ont pas nos espérances, mais elles n'ont pas nos craintes ; elles sont sujettes à la mort comme nous, mais c'est sans la connoître. Elles ignorent le mauvais usage de leurs passions, & sçavent souvent se conserver mieux que nous.

BETES, *chasse*. Sous cette dénomination est compris le gros gibier dont les chasseurs sont trois classes. Ils placent dans la premiere les bêtes fauves, dans la seconde les noires, & dans la troisieme les bêtes rousses ou carnassieres. Les bêtes fauves sont le cerf, le daim, le chevreuil, &c. Les noires sont le sanglier & les marcassins ; ces deux classes composent la grande venaison ; les bêtes rousses, autrement carnassieres, sont le loup, le renard, la fouine, le bléreau, &c.

BETILLE, est une espece de mousseline des Indes, ou toile de coton blanc, qu'on fabrique à Pondicheri. Il y en a de trois sortes ; celle qu'on appelle bétille est un peu grossiere ; sa largeur est de cinq sixiemes, & sa longueur est de vingt aunes, la piéce. La seconde, appellée bétille organdi, est très-fine, & son grain est rond. La piéce est de douze aunes & demie sur trois quarts & cinq sixiemes de large. La troisieme, appellée bétille tarnatane, est fort claire, & la piéce a douze aunes de long sur sept huitiemes de large. Il y a des bétilles de diverses couleurs, qu'on apportoit autrefois de Bengale ; elles sont ordinairement rouges & blanches, & l'au-

nage eſt égal à celui du tarnatane.

BETOINE, plante dont les feuilles ſont oblongues, boſſelées, garnies de duvet, & portées ſur des queues d'un pouce ou deux de longueur. Ses fleurs en gueule, & de couleur purpurine, forment des épis à l'extrêmité des tiges. La levre ſupérieure de chaque fleur, eſt relevée, pliée en gouttiere, & échancrée; dans l'inférieure on remarque trois parties, dont la moyenne eſt fort grande & échancrée. Le piſtile qui ſort du calice eſt entouré de quatre embryons qui deviennent dans la ſuite quatre petites ſemences oblongues.

La bétoine n'eſt gueres cultivée que dans les jardins de botanique; elle entre en médecine dans beaucoup de préparations, & il exiſte des traités particuliers ſur ſes vertus. Elle ſe multiplie de ſemence, & plus aiſément de plant en Mars. Un terrein humide & l'ombre lui ſont favorables. On peut les placer dans les bordures d'un parterre.

BETOIRES, *économie ruſtique*; ce ſont des trous creuſés en terre d'eſpace en eſpace & remplis de pierrailles, pour y recevoir les eaux dont la crue des mares, la continuité des pluies, la fonte des neiges, inondent ſouvent la campagne, & dont on ſeroit fort incommodé ſans cette précaution. On pratique dans les lieux par où ces eaux ont coutume de prendre leur cours, des rigoles qui les conduiſent dans ces trous. V. *Rigole*. Dans les grandes baſſes cours ces *bétoires* ſont faites de pierres, on les couvre d'une grille de fer à mailles ſerrées avec une petite ouverture, pour qu'il n'y ait que l'eau qui paſſe, & que les groſſes ordures qui les auroient bientôt comblées, ſoient arrêtées. On les place auſſi de maniere que les égoûts du fumier ne puiſſent point y avoir leur cours & s'y perdre.

BETON, *maçonnerie*, ſe dit d'une eſpece de mortier qui acquiert dans la terre une dureté égale à celle du roc. On ſe ſert de *béton* dans les fondemens d'un bâtiment.

BETTE: on diſtingue deux eſpeces de bettes, la blanche & la rouge, cette plante eſt mieux connue ſous le nom de *poirée*. Voyez *Poirée*.

BETTE-RAVE, plante dont la tige & la feuille reſſemblent aſſez par la forme à celle de la poirée. C'eſt dans la racine que conſiſte tout le mérite de la *bette-rave*. On en diſtingue trois eſpeces, la groſſe rouge, la petite qu'on nomme Caſtelnaudari, & la blanche. La premiere eſt la ſeule cultivée dans les jardins des environs de Paris; ſa racine eſt d'un rouge de ſang, & porte juſqu'à quatre pouces de diametre ſur douze & plus de longueur; ſa feuille eſt d'un rouge violet, & la côte d'un rouge d'amaranthe.

La Caſtelnaudari eſt peu connue aux environs de Paris; elle mériteroit cependant de l'être davantage, à cauſe de ſa délicateſſe & de ſon goût, qui tient de celui de la noiſette. Elle a de plus l'avantage de ſe manger dans le mois d'Août, & elle n'a rien de l'âcreté de la premiere eſpece, qui d'ailleurs n'eſt bonne à manger qu'à la fin de l'automne. Il n'y a point de différence dans la couleur de leurs racines, mais il y en a dans la feuille; celle de la *Caſtelnaudari* eſt plus petite, plus ronde, & d'une couleur plus plombée.

La *bette-rave blanche* n'eſt pas plus connue à Paris que la précédente. Il y a cependant des provinces, où on la trouve plus tendre & plus délicate que la rouge; mais s'il faut en croire les connoiſſeurs, ſon goût n'eſt point auſſi décidé.

La bette-rave demande une bonne terre, bien amandée, meuble & profondement labourée; autrement elle fourche, & ne fait aucun profit:

elle se multiplie de semence, à la fin d'Avril, dans les terres chaudes; & à la mi-Mai, dans celles qui sont froides. il vaut mieux la semer en bordure, qu'en planche, parce qu'elle a plus d'air; dès qu'elle a pouſſé cinq à ſix feuilles, il faut l'éclaircir, laiſſer un grand pied de diſtance de l'un à l'autre, l'arroſer & la ſarcler de tems en tems.

Il eſt néceſſaire de tirer les bettes-raves de la terre vers la fin de l'automne, & prendre garde ſur-tout que la gelée ne les ſurprenne, ni en terre, ni dans la ſerre; car elles n'en reviennent pas comme d'autres racines. Il y a des gens qui, pour les conſerver pendant l'hyver, en font une planche de quatre pieds de large, les plaçant ſur le côté; & ſur chaque lit de bettes-raves, ils mettent un lit de ſable, ils élevent la planche juſqu'à quatre ou cinq pieds de haut. Il y en a d'autres qui n'ayant ni ſerre ni cave, les enferment dans de grands trous qu'ils font dans le potager: ils recouvrent chaque lit de bettes-raves d'un peu de terre, & mettent par-deſſus ſix ou ſept pouces de grand fumier pour recevoir l'humidité des eaux. Ces deux manieres de conſerver les bettes-raves pendant l'hyver, paſſent pour bonnes; mais on peut ſe diſpenſer d'y regarder de ſi près: il ſuffit, après qu'on les a arrachées, d'en ôter toute la fanne qu'on tord avec les mains: Voyez *Fanne*, d'en ſéparer la terre avec ſoin, de les laiſſer un jour à l'air pour ſe reſſuyer, & de les enfermer enſuite dans une ſerre, ſans y mêler ni terre, ni ſable.

La graine de *bette-rave* eſt ronde, & reſſemble à celle de la poirée, excepté qu'elle eſt un peu plus griſe. Pour en avoir, on replante au mois de Mars quelques bettes-raves qu'on a conſervées dans la ſerre, dans un endroit du jardin, où l'on puiſſe empêcher le vent d'en renverſer les montans; on les coupe au mois d'Août & de Septembre, on les ſeche, on les froiſſe, & on vanne la graine; elle ſe conſerve bonne deux ou trois ans.

La bette-rave cuite à l'eau, au four, ou ſous la cendre chaude, ſe mange en ſalade avec la mâche ou le céleri. Voyez *Mâche*, *Céleri*. La meilleure ſalade de bettes-raves ſe fait avec l'oignon cuit, les capres, les capucines, les anchois & les cornichons. V. *tous ces mots à leurs articles*. On ſert auſſi les bettes-raves fricaſſées au beurre avec *oignon*, *perſil*, *poivre*, *ſel*, *&c.*

BETTE-RAVE, ſorte de mauvaiſe poire qui mûrit au mois d'Août.

Il y a auſſi une eſpece de pêche de ce nom, les pêches bettes-raves ont la chair groſſiere; elles ne ſont bien bonnes qu'en compôte. Voyez *Compôte*.

BETUSE, ſe dit d'un tonneau où les palefreniers conſervent l'avoine, il eſt ouvert ſur le côté, avec une fermeture à charniere. Il y a des *bétuſes* pour tranſporter du poiſſon d'un étang à l'autre, quand on leve le peuple.

BEURRE, *économie ruſtique*: ſubſtance graſſe & onctueuſe, qu'on ſépare du lait en le battant. V. *Lait*. Ce n'eſt proprement que la crême du lait qui, à force d'être foulée & battue, ſe dépouille de ſa ſéroſité, & prend une conſiſtance plus épaiſſe; le lait fournit plus ou moins de beurre, à proportion des parties huileuſes & graſſes qu'il contient. Il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de *beurre*. Cette opération demande beaucoup de propreté: voici la maniere dont on le fait dans nos campagnes.

On prend une quantité de crême qu'on a conſervée dans des pots, & qu'on a levée de deſſus le lait refroidi & un peu repoſé; on la jette dans

dans une baratte bien lavée : Voyez *Baratte*, & on la bat avec la batte-beurre jusqu'à ce qu'elle s'épaississe. Le beurre est quelquefois très-long-tems à prendre, dans la baratte, toute sa consistance : on peut la lui donner promptement, en y mêlant du lait de vache, nouvellement trait & encore chaud.

Il y a des circonstances où le grand froid & le grand chaud sont les seules causes qui empêchent la crême de s'épaissir ; dans le premier cas, il faut approcher un peu la baratte du feu, pendant le travail, pour échauffer & animer par une chaleur douce les parties huileuses. Dans le second cas, on a une terrine remplie d'eau claire & fraîche, dans laquelle on trempe de tems en tems la batte-beurre, pour rafraîchir & lier les parties de la crême que la grande chaleur a divisées. Mais lorsque l'obstacle à l'épaississement vient de la mauvaise qualité du lait qui a trop peu de parties butyreuses & trop de férosité, il n'y a que la patience & le lait trait tout chaud qui peuvent faire lier le peu de parties crêmeuses qu'il contient ; il vaut mieux encore se défaire de la vache qui le donne. Lorsque le beurre est fait, il reste une espece de férosité, ou de petit lait, qu'on appelle babeurre. Voyez *ce mot*.

Le beurre étant fait, comme nous venons de le dire, & bien lavé, il faut l'envelopper d'un linge blanc, & le porter au frais dans la laiterie. On sépare celui qu'on veut manger ou vendre frais ; & on sale, ou bien on fond sur le champ celui qu'on veut conserver : il ne faut pas attendre qu'il soit refroidi & durci ; c'est ainsi qu'on fait en Bretagne, en Normandie & en Flandre ces beurres exquis qu'on estime si fort à Paris.

On fait du beurre, non-seulement de lait de vache ; mais on peut en faire encore de lait de brebis & de chevre, & même de celui de cavale, & d'ânesse. Le lait de vache est celui qui en donne le plus. Le beurre du mois de Mai est le plus estimé & le meilleur ; celui qu'on fait en été, entre les deux Notre-dame, tient le second rang ; celui du commencement de l'automne est très-inférieur. Mais ce n'est pas seulement par la saison qu'il faut juger de la bonté du beurre, il faut encore avoir égard, à l'odeur, à la couleur & au goût ; l'odeur & la saveur doivent en être douces & agréables ; sa couleur doit être naturellement jaune, mais d'un jaune peu foncé. Il faut encore le choisir le plus frais battu qu'il se peut ; il en est plus agréable & plus salutaire.

C'est dans le mois de Mai & de Septembre qu'on sale & qu'on fond le beurre pour en faire sa provision ; & comme il est ordinairement à bon marché dans ces deux saisons, il faut le garder pour le vendre en hyver ou en carême ; on le vend toujours plus chérement depuis le mois de Novembre jusqu'à celui de Mars.

BEURRE *salé*. Pour saler le *beurre*, on en prend une certaine quantité à la fois, par exemple, deux livres ; on l'étend avec un rouleau sur une table bien nette ; & après l'avoir poudré de sel égrugé, on le plie en trois ou quatre ; on le pétrit ensuite, on l'étend, on le sale & on le pétrit une seconde fois ; & lorsqu'il est assez salé au goût, on le met dans un pot de grès entre deux couches de sel, ou bien on y répand dessus une saumure qu'on renouvelle de tems en tems. On couvre la couche de sel, ou la saumure, de quelques doubles de papier, & on place le pot dans un lieu frais. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre : il vaut mieux encore en mettre plus

que mois, le beurre s'en conſerve plus long-tems ; & il ne tourne point à la graiſſe, quand on le tranſporte au loin.

BEURRE *fondu*. Il faut choiſir le beurre frais & de bon goût pour le fondre, de même que pour le ſaler. On le met dans un chaudron ſur un feu clair & moderé ; lorſqu'il commence à fremir, il faut le remuer, avec une écumoire, pour l'empêcher de lever, & le faire bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit cuit : on le retire enſuite de deſſus le feu, on le laiſſe repoſer un moment, on l'écume, & on le verſe, ſans brouiller le fond, dans des pots de grès bien lavés. On attend que le beurre ſoit refroidi pour boucher les pots. On garde ſéparément le beurre qui eſt au fond du chaudron, & on l'emploie aux potages du commun.

Le beurre fondu ſe conſerve bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de ſel : il ſert pour les fritures, les entremets & la pâtiſſerie. Voyez *Friture*, *Entremets*, *Pâtiſſerie*. Il y a des provinces où l'huile étant fort chere, on ſe ſert de beurre pour les ſalades. Voyez *Salade*.

BEURRÉ, ſorte de poire qui vient à maturité en Septembre & en Octobre. Il y a le *beurré rouge*, ou *beurré d'Anjou*, & le *beurré gris* ; celui-ci n'eſt point ſi haut en couleur ; il eſt plus tardif, moins âpre & plus doux que le *beurré rouge*.

Le beurré eſt de toutes les poires la plus fondante ; il n'y en a point de plus abondante en eau, ni dont la chair ſoit plus fine, plus délicate, & d'un goût plus relevé. Elle eſt groſſe, longue, non pointue & d'un beau coloris. L'arbre qui donne les poires de beurré, charge beaucoup preſque tous les ans & dans toute ſorte de terreins.

BEURRÉE, ſe dit d'une couche de beurre étendu ſur du pain. Les pâtiſſiers ſe ſervent du mot beurrer, pour dire étendre du beurre ſur quelque choſe, ou faire tremper quelque choſe dans du beurre.

BEURRIERE, (*Poire de la*) V. *Bergamotte d'été*.

BEZANS, toile de coton qu'on tire de Bengale. Il y en a de blanches & de rouges de diverſes couleurs. C'eſt auſſi une ancienne monnoie de Conſtantinople.

BEZIER, poirier ſauvage qui porte beaucoup de fruit très-menu, & d'un goût fort âpre ; ces poires ne ſont bonnes à manger que lorſqu'elles ſont cuites.

BEZOARD, pierre qui s'eſt formée par couches dans l'eſtomac de certains animaux. On diſtingue deux ſortes de bézoards vrais, l'oriental, & l'occidental. Le bézoard oriental eſt le plus précieux & le plus eſtimé : il eſt auſſi le premier qui ait été connu en Europe ; mais bientôt après, il en vint d'autres de l'Amérique, qui n'étoient pas abſolument ſemblables aux premiers, & qu'on nomma *bézoards occidentaux*, pour les diſtinguer des bézoards orientaux.

Les bézoards ſont pour l'ordinaire polis à l'extérieur. Leur ſubſtance eſt tendre, pierreuſe, & compoſée de couches concentriques ; ces couches n'ont pas toutes ni la même couleur, ni la même épaiſſeur, elles ſont plus minces dans le bézoard oriental que dans l'occidental ; elles ſont de couleur verdâtre, ou olivâtre, tachetée de blanc. La figure de ces pierres varie beaucoup ; il y en a qui ont la forme d'un rein, ou d'une féve ; d'autres ſont rondes, oblongues, ou ovoïdes ; mais les plus riches & les plus eſtimées ſont celles qui reſſemblent à des olives. Elles ont la plûpart dans leur centre une maſſe dure & aſſez unie ; on y trouve des pailles, du poil, des cailloux, du talc, du bois, des noyaux, des mirobolans, &c.

On ne ſçait pas encore préciſément quels ſont les animaux qui donnent les bézoards. On prétend que ceux qui viennent des Indes ſont produits par une eſpece de bouc, ou par une chevre ſauvage plus grande que la nôtre, & dont l'agilité égale celle du cerf. Le bézoard d'Amérique vient auſſi d'une chevre.

Il y a des bézoards factices qu'il n'eſt pas toujours aiſé de diſtinguer des naturels ; ceux-ci ne ſont bien reconnoiſſables que pour les gens qui en ont vu beaucoup. L'épreuve qu'on propoſe, & qui ſe fait avec une aiguille rougie au feu, n'eſt pas trop ſûre. On prétend que ſi elle entre aiſément dans la ſubſtance du bézoard, c'eſt une marque qu'il eſt factice, & que ſi elle ne fait que brunir, ſans pénétrer l'endroit où elle eſt appliquée, c'eſt une preuve qu'il eſt naturel. Il n'eſt pas vrai encore que ceux dans leſquels on trouve des noyaux de fruits, ou d'autres corps étrangers ſoient falſifiés, il eſt bien plus naturel de croire que ces noyaux ſe trouvant dans l'eſtomac des animaux qui les produiſent y occaſionnent leur formation.

BIA, ou CORIS, coquilles très-petites & blanches des iſles Maldives, qui tiennent lieu de monnoie dans les états du grand mogol. Soixante coris valent ſix deniers de France. On trouve les bias dans les terres & les Maldiviens les en tirent & les échangent pour du riz. Les Hollandois en fourniſſent toutes les Nations qui font le commerce des Négres. Dans le royaume de Juda, on donne quatre-vingt livres de bias pour un Négre. On en fait auſſi des colliers.

BIAIS, *jardinage*, ſe dit de l'inégalité d'un terrein dont les alignemens ſont irréguliers & les formes bizarres. Il n'y a que l'art qui puiſſe racheter ce défaut. On peut, par exemple, dans les piéces couvertes, comme ſont les boſquets, ſauver un *biais* par le moyen d'une ligne droite que forme une paliſſade. Voyez *Boſquet*.

Dans les lieux découverts, tels qu'un parterre, on peut rejetter le *biais* ſur les plates-bandes, en régulariſant la piéce du milieu, & on redreſſe les plates-bandes par un trait de buis. Le *biais* d'un mur de jardin peut être réparé par des liſieres de bois. Un berceau ou un banc placés à propos dans l'angle des allées, ſervent à en corriger les coudes qui ne peuvent point s'aligner.

BIAIS, *terme de manege*. On dit qu'un cheval eſt mis en *biais*, lorſque les parties de devant vont toujours avant celles de derriere, c'eſt-à-dire, les épaules avant la croupe qui eſt un peu en dehors. On trouve fort au long dans Newcaſtle la maniere de faire aller un cheval en *biais*, de le mettre au pas en *biais*, de lui faire faire des courbettes en *biais*. Voyez *Pas*, *Courbette*. Pour aller en *biais*, il faut à toutes mains, aider le cheval de la rêne de dehors, le tenir ferme, ſans lui donner aucun tems ; il faut auſſi l'aider de la jambe de dehors, c'eſt-à-dire, qu'il faut que la rêne & la jambe ſoient du même côté, & toujours en dehors.

BICHE, femelle du cerf. V. *Cerf*. Les *Biches* n'ont point de bois ſur la tête ; elles ſont de couleur tirant ſur le bai-rouge. C'eſt au mois d'Août & de Septembre qu'elles entrent en rut. Elles portent huit mois leurs petits, qu'on nomme *faon* : Voyez *Faon*, & n'en font qu'un à chaque portée. Elles choiſiſſent les buiſſons les plus épais & les plus fourrés pour les garantir des bêtes de proie.

La biche n'eſt bonne à manger que quand elle eſt bien jeune ; ſa chair eſt alors aſſez délicate, mais

plus molle & plus fade que celle du cerf ; elle s'apprête de même. On la fait tremper dans une marinade. V. *Marinade*. On la pique ensuite de menu lard & on la rôtit.

BICHET, certaine quantité ou mesure de grains, qui est différente, suivant les lieux. A Tornus, le bichet contient dix-neuf boisseaux de Paris ; celui de Beaune seize boisseaux ; celui de Verdun vaut quinze boisseaux, &c.

BICOQ, ou PIED DE CHEVRE, terme de méchanique. Lorsqu'on n'a point de murailles contre lesquelles on puisse appuyer la chevre ou la machine qui sert à élever les poutres ou autres fardeaux, on est obligé d'y ajoûter un troisieme pied ; c'est à ce pied qu'on a donné le nom de *Bicoq*.

BIDAUET : les teinturiers nomment ainsi la suie de cheminée dont ils se servent pour les couleurs brunes, musquées & autres de la même espece, &c.

BIDET, *manege* : c'est un cheval de la plus petite taille ; il ne passe pas ordinairement trois pieds & demi de haut. Il y a des *bidets de poste*, & des bidets pour la bague. On n'attele jamais les premiers à une chaise de poste, & on monte les seconds dans une académie pour courre la bague. Les meilleurs *bidets* se trouvent en France.

Double bidet, cheval qui ne passe gueres quatre pieds & demi de haut, il est entre le *bidet* & la taille ordinaire. On s'en sert pour la promenade, l'*arquebuse*, & dans les messageries.

BIDET, *chez les ciriers*, se dit d'un petit outil de buis en forme de fuseau. Il est taillé par un bout, à plusieurs pans pour former les trous d'un cierge pascal, dans lesquels on met les clous d'encens : il est rond de l'autre bout pour former les creux & les angles des flambeaux.

Les menuisiers appellent aussi *bidet* un petit établi portatif. Voyez *Etabli*.

BIENS : la division la plus intéressante à sçavoir, par rapport aux biens, est celle qui se fait en jurisprudence, des biens meubles & des immeubles, parce que la loi est différente pour l'une ou pour l'autre des deux especes.

Les immeubles, par exemple, peuvent se suivre par hypothéque, & non les autres, &c. Tel hérite des meubles, qui n'a rien à prétendre aux immeubles d'une succession.

Il y a encore la division des biens en corporels & incorporels. Les corporels sont les biens fonds, les incorporels sont les droits de servitude, les obligations & actions, les rentes & offices, &c.

BIERE, espece de boisson forte & spiritueuse, faite avec des grains farineux. Cette boisson est fort ancienne ; les Egyptiens passent pour l'avoir connue les premiers. On peut dire en général, qu'elle se tire du grain ; mais elle ne se tire pas du même grain par-tout où on la fait. En France, on n'y emploie ordinairement que l'orge. Les Hollandois & les Anglois la font avec l'orge, le bled & l'avoine, & ils ont trois sortes différentes de biere. En Allemagne où elle est fort commune, on la fait avec l'orge, & l'on y emploie quelquefois l'épeautre.

Comme tous ces grains entrent très-difficilement en fermentation, on est obligé de leur faire subir quelques préparations : voici celles qu'on a coutume de donner à l'orge pour faire la biere.

On le fait d'abord macérer dans l'eau, plus ou moins de tems, suivant la chaleur ; douze heures suffisent, lorsque le tems est chaud. On renouvelle cette eau jusqu'à trois fois, & ce travail dure trois ou quatre jours. Cette préparation a deux

avantages ; le premier, de priver l'écorce de l'orge d'une partie fort désagréable au goût, & incapable de fermenter ; le second, de disposer l'orge à la germination qui est la seconde préparation par laquelle on le fait passer; elle est si essentielle, qu'il n'est point possible de faire de bonne biere avec un orge incapable de germer.

Pour faire germer l'orge, on le met en tas, il s'échausse bientôt, fermente & pousse la radicule; lorsqu'elle a deux lignes ou environ, on éparpille ce tas, pour arrêter la germination ; car le germe n'étant que la partie farineuse, elle se trouveroit épuisée, si on poussoit la germination trop loin; & si cette germination n'étoit point assez grande, la partie farineuse n'entreroit en fermentation qu'avec peine. Il est donc de la derniere importance de la bien régler, de même que la chaleur qui en est le mobile ; & pour cela, il ne s'agit que d'augmenter ou de diminuer le tas.

Il est certain que cette germination est l'effet d'une fermentation, le changement qu'éprouve l'orge, en est la preuve. Auparavant, sa partie farineuse n'a ni goût ni saveur, & se dissout difficilement dans la bouche ; mais après la germination, elle est sapide, sucrée, & se dissout aisément.

Lorsque l'orge est suffisamment germé, il faut le sécher pour le moudre & le réduire en farine. Cette dessication demande de grandes précautions ; la meilleure façon de la faire, seroit à l'air dans un grenier, ou dans une étuve qui n'auroit qu'une chaleur modérée. Les brasseurs la font ordinairement dans des fours, & souvent avec beaucoup de négligence: il faudroit remuer l'orge sans cesse, pour l'empêcher de se brûler ; il faudroit encore l'étendre également, sans quoi, il arrive qu'une partie du grain est rôtie, tandis que l'autre a encore une partie de son humidité. La biere faite avec de l'orge roussi, a une amertume insupportable.

Lorsque l'orge est sec, on le moud grossiérement pour le faire infuser ; on appelle cette mouture en Angleterre & en Allemagne, *malt ;* & en France, la *dreche ;* ces infusions se font dans l'eau tiede: on met la dreche dans une cuve qui a un double fond, dont le premier est percé de plusieurs trous; on l'agite continuellement avec de gros boulons : l'infusion finie, on soutire l'eau, & on en remet de nouvelle, ce qu'on répete une troisieme fois. En Flandre, en Angleterre & en Allemagne, on se sert de la premiere infusion, pour faire ce qu'ils appellent la *biere forte*, & des deux autres, pour faire la *petite biere;* mais à Paris, on les mêle toutes les trois, & l'on fait une biere moins spiritueuse, il est vrai, que la biere forte de ces peuples, mais qui l'est plus que leur petite biere. L'orge ne doit être que concassé ; car si la farine étoit trop fine, elle feroit des pelotons, & se délayeroit plus difficilement.

La biere faite de l'orge ainsi préparé, ne seroit point durable par elle-même ; c'est pour la rendre telle qu'on y joint du houblon. La méthode des brasseurs qui se contentent, pour avoir plutôt fait, de faire infuser cette plante, est dangereuse, parce qu'elle contient une partie narcotique, qui reste dans l'infusion. Il faut donc la faire bouillir pendant douze heures ; par cette longue ébullition, cette partie se dissipe : on ne met ordinairement qu'un setier de cette décoction sur une queue de biere. Cette décoction est très-amere, & c'est par son amertume qu'elle rend la biere durable.

Après toutes ces préparations, il

eſt queſtion de faire fermenter la biere ; on eſt obligé pour la mettre en mouvement, d'y mêler un levain, qu'on appelle *levure de biere*, & qui n'eſt autre choſe que l'écume qu'elle jette en fermentant: on pourroit, abſolument parlant, ſe paſſer de ce levain ; mais la fermentation ſe feroit plus lentement. Elle commence en très-peu de tems, lorſqu'elle a duré quelque tems; on ſoutire la biere, & on la met dans des tonneaux où elle continue à fermenter, & rejette au-dehors la levure dont les boulangers ſe ſervent pour fermenter leur pain. La biere eſt toujours plus ou moins parfaite, à raiſon des ſoins qu'on s'eſt donnés pour préparer la matiere farineuſe.

BIEVRE. Voyez *Caſtor*.

BIEURE, oiſeau. Voyez *Harle*.

BIEZ ſe dit, *dans l'hydraulique*, d'un canal un peu biaiſé qui conduit les eaux pour les faire tomber ſur la roue d'un moulin ; & on appelle *arriere-biez*, les canaux qui ſont au-delà, en remontant.

BIFFER, rayer, effacer une écriture.

BIFFURCATION. Les jardiniers nomment ainſi l'endroit où une branche ſe ſépare en deux & devient fourchue ; on le nommoit autrefois le fourc.

BIGARRADE, ſorte d'orange d'un goût très-amer, & dont la peau eſt chargée de cornes & d'excroiſſances. Les *bigarrades* ſont les meilleures & les plus belles des oranges aigres. On leur a donné ce nom à cauſe de la diverſité de leur couleur, & l'inégalité de leur figure. Le bigarradier s'éleve & ſe cultive de la même maniere que les autres orangers. Voyez *Oranger*.

BIGARRADE, c'eſt auſſi le nom d'une eſpece de poire groſſe, plate, d'un gris jaunâtre & dont la chair eſt caſſante. On la nomme autrement *la tulipée*, *ou la Vilaire d'Anjou*.

BIGARREAU, fruit du bigarreautier qui eſt une eſpece de cériſier. Voyez *Cériſier*. Il eſt bigarré de rouge, de blanc & de noir ; ſa chair eſt plus ferme & plus croquante que celle des guignes. Voyez *Guigne*. Il donne dès la mi-Juillet, & il eſt bon dès qu'il eſt à demi-rouge. Il y a une autre eſpece de bigarreau qui mûrit plus tard, & qui eſt moins ſujet aux vers que l'ordinaire.

BIGARRURE, *en fauconnerie ;* ce ſont des tâches de différentes couleurs dont le pennage d'un oiſeau de proie eſt parſemé. On dit : *Ce faucon a de belles bigarrures.*

BIGLE, eſpece de chien de chaſſe qui vient d'Angleterre ; il eſt fort eſtimé pour chaſſer les liévres & les lapins.

BIGORNE, terme dont on ſe ſert dans les arts méchaniques en métaux, comme fer, cuivre, argent, &c. pour déſigner tantôt la partie d'une enclume, & tantôt une enclume dont le corps eſt long & menu. Il y a des *bigornes* de différentes groſſeurs, ſelon que les piéces qu'on veut tourner & contourner ſont plus ou moins groſſes.

Les charrons, les ferblantiers, les fourbiſſeurs, les orfévres ont leurs *bigornes*. Quelques-uns de ces artiſtes en ont même de pluſieurs eſpeces.

La *bigorne du charron* eſt placée ſur un billot de bois, & ſert à ces ouvriers pour former les têtes des vis, quand ces têtes ſont percées, & d'autres ouvrages de la même nature. Voyez *Vis*.

Les ferblantiers ont trois ſortes de bigornes. Celle qui leur ſert pour arrondir & former en cone la queue d'une *chanterure*, & qu'ils appellent *bigorne à chantepure*: Voyez *ce mot*, differe de celle ſur laquelle ils forgent en cone les marmites & les

groſſes caffetieres. Ils en ont une troiſieme ſur laquelle ils plient les bords d'une piéce de fer blanc.

La *bigorne* des fourbiſſeurs eſt une enclume à deux longs bras, qui finit en pointe, & qui ſert à arrondir les groſſes piéces.

Les orfévres, les horlogers, &c. ont auſſi une enclume de ce nom ſur laquelle ils forgent des viroles, ou des piéces courbées. Ils ont encore une *bigorne à nœuds*, une *bigorne à pot à l'eau*, & une *bigorne à tourner*. Nous ne dirons rien d'une infinité d'autres *bigornes* dont les noms varient ſelon les uſages qu'on en fait.

BIGORNER; c'eſt forger une piéce de fer ou d'autre métal en rond ſur la *bigorne*; par exemple, lorſqu'un anneau de clef eſt percé, on le répare ſur la *bigorne*; il en eſt de même des autres piéces ouvertes & circulaires.

BIGOT. A Veniſe on ſe ſert du bigot pour meſurer les liquides.

BIIS, ſorte de meſure en uſage ſur la côte de Coromandel.

BILAN. Les négocians appellent bilan, le regître ſur lequel ils écrivent leurs dettes paſſives & actives, de la même maniere que ſur le grand livre de débit & crédit, afin de pouvoir faire ſur le champ la balance de l'un & de l'autre.

BILBOQUET, en terme de doreur, ſe dit d'un petit morceau de bois quarré, garni d'un morceau d'étoffe fine. C'eſt avec le *bilboquet* que ces ouvriers prennent l'or, & le mettent dans les endroits les plus difficiles, comme dans les filets quarrés, les gorges, & les autres lieux creux.

BILBOQUET, *chez les paumiers*; c'eſt la partie d'un inſtrument appellé *chevre*, dans la concavité de laquelle, il frappent, arrondiſſent, & forment les balles quand elles ſont faites.

Les perruquiers ont auſſi un inſtrument de ce nom; c'eſt un morceau de bois arrondi par les deux bouts qui ſont de la groſſeur du pouce, le milieu eſt plus menu; c'eſt ſur ce milieu qu'ils roulent les cheveux pour les friſer.

BILBOQUET, (*jeu*,) petit bâton tourné, ayant une cavité à chacune de ſes extrêmités. Au milieu du *bilboquet* eſt un fil auquel eſt ſuſpendue une petite boule; l'adreſſe, après l'avoir jettée en l'air, conſiſte à la recevoir dans une des deux cavités.

BILLARD: c'eſt une table quarrée, oblongue, couverte d'un tapis verd, & garnie de quatre bandes ou rebords de bois rembourrés de liſieres de drap. Ces quatre bandes ſont recouvertes d'un drap verd, & attachées en deſſus, avec des clous de cuivre, aux quatre coins de la table; & au milieu des longues bandes, ſont pratiqués des trous appellés *belouſes* pour recevoir les billes; & aux deux tiers de la longueur de la table, vers le haut, eſt un fer appellé *paſſe*.

Le *billard* eſt un jeu d'exercice, dont l'adreſſe conſiſte à pouſſer une bille d'yvoire pour en pouſſer une autre & la faire entrer dans les *belouſes*.

BILLARD, ſe dit auſſi de la maſſe ou du bâton recourbé, avec lequel on pouſſe les billes.

BILLARDER, *manege*, ſe dit d'un cheval qui jette ſes jambes de devant en dehors, lorſqu'il marche.

BILLE, *chez les paumiers*; c'eſt une petite boule d'yvoire faite au tour, & d'environ deux pouces de diametre, avec laquelle on joue au billard.

BILLE. Les *chamoiſeurs* & les *marroquiniers* appellent ainſi un morceau de bois, ou de fer rond dont ils ſe ſervent pour tordre les peaux, & en faire ſortir l'eau, la

gomme & la graiſſe qui peuvent y être. Il eſt eſſentiel de bien *biller* les peaux, c'eſt-à-dire, de les bien tordre avec la *bille*.

BILLE, *terme d'emballeur*, qui ſe dit d'un gros bâton pointu, qui ſert à ſerrer les cordes des ballots, & les charges des mulets. Ainſi *biller* un ballot, c'eſt le ſerrer avec la *bille*.

BILLET; écrit ſous ſeing privé, que celui qui s'engage à faire une choſe ou à payer une ſomme, remet à celui en faveur de qui il contracte l'obligation, pour ſûreté de ſa parole.

BILLET *pur & ſimple*, eſt celui qui porte tout uniment: *Je payerai à un tel tant un tel jour.*

BILLET *à ordre*, eſt une eſpece de billet qui a un peu plus d'étendue que ce premier, & qui peut être négocié, au moyen de ce qu'il eſt dit, *je payerai à M. un tel ou à ſon ordre*, *&c.* cette eſpece de billet eſt payable au porteur, & ne differe de la lettre de change, qu'en ce qu'il n'emporte pas la contrainte par corps, à moins qu'il ne ſoit ſouſcrit par un marchand, ou banquier, ou financier.

Enfin il y a des billets qu'on nomme Billets de change, parce qu'ils ſont cauſés par valeur fournie ou à fournir en une lettre de change ſpécifiée, pour-lors ils ſont de la même nature & ont les mêmes effets que la lettre de change elle-même.

BILLON, matiere où l'alliage de cuivre domine ſur l'or ou l'argent & dont on fait les piéces de ſix liards. On appelle auſſi billon toute ſorte de monnoie dont le cours eſt défendu ou prohibé.

BILLONAGE, négoce & trafic prohibé que font communément les faux-monnoyeurs.

BILLOT; *dans pluſieurs arts méchaniques*, on donne ce nom à une piéce de bois, ou tronçon d'arbre, dont le diametre eſt toujours très-conſidérable, relativement à la hauteur. Ainſi on appelle *billot* la piéce de bois ſur laquelle on place une enclume. C'eſt ſur un billot que les cordonniers battent les cuirs dont ils font les ſemelles des ſouliers; la piéce ſur laquelle les tourneurs & les boiſſeliers travaillent, s'appelle auſſi *billot*.

BILLOT, *chez les ceinturoniers*, ſe dit d'un morceau de bois quarré qui porte leur enclume, & dont la partie ſupérieure eſt un peu creuſée, & forme pluſieurs petites caſes, où ces ouvriers mettent leurs *rivets* & *boulons*. V. *Rivet*, *Boulon*.

BILLOT *de ferblantier*; c'eſt un gros morceau de bois cylindrique, plat en deſſus & en deſſous: il y a pluſieurs trous ronds & quarrés à le face de deſſous, & c'eſt dans ces trous que l'ouvrier place les bigornes & les tas pour les aſſujettir. Voyez *Bigorne*.

BILLOT, *terme de manege*; barre de bois ronde, attachée le long des flancs des chevaux neufs qu'on amene d'Allemagne, & qui ſert à les conduire à la file les uns des autres. On donne auſſi le nom de *billot* à un morceau de bois rond, d'un pouce de diametre, & d'environ ſix pouces de long, frotté d'*aſſa fœtida* & recouvert d'un linge; on le met comme un mors dans la bouche du cheval: V. *Mors*; la ſalive ſe chargeant de l'*aſſa fœtida* qu'elle diſſout, contribue à réveiller l'appétit d'un cheval dégoûté.

On appelle *encore billot* un bâton que l'on a coutume, dans le tems de la vendange, d'attacher au cou des chiens pour les empêcher de chaſſer & d'entrer dans les vignes; il y a des pays où il eſt permis de tuer tous ceux qu'on rencontre ſans *billot*.

BINAGE, terme d'agriculture,

qui se dit du second labour que l'on donne aux terres à bled. Ce labour doit être profond ; ou l'avance, ou on le recule suivant le tems qu'il fait, & suivant la force & l'abondance des herbes ; car il est essentiel de les détruire le plus sûrement & le plus promptement qu'il est possible, parce qu'elles appauvrissent la terre, en se chargeant de ses sucs, & qu'il est d'ailleurs très-difficile de les arracher lorsqu'on les laisse trop croître. Au reste le *binage* ou le second labour se regle sur le premier. Si celui-ci a été donné avant l'hiver, on attend que l'hiver soit passé, que les eaux se soient écoulées, & que la terre commence à s'ouvrir & à se renouveller pour *biner* les terres ; dans les pays où l'on ne leur donne le premier labour, que lorsque les froids sont passés, on ne donne le second, qu'un mois ou six semaines après.

BINARD, chariot à quatre roues d'égale hauteur, sur lequel on transporte de gros blocs de pierre. Les chevaux y sont attelés deux à deux. On trouve, dans le Traité des forces mouvantes de M. de Camus, la description d'un *binard* à deux roues, qu'on charge plus aisément & en moins de tems.

BINER, *en agriculture ;* c'est donner aux terres à grains un second labour. Voyez *Binage*.

BINER, *jardinage ;* c'est ameublir par un labour très-léger la terre d'une planche de laitue, de chicorée, &c. C'est la même chose que *Bequiller*. Voyez *Bequiller*.

BINET ; c'est un petit morceau de fer blanc, ou de laiton plat, de la largeur d'un écu, avec une queue qui entre dans la bobeche d'un chandelier. Voyez *Bobeche*. Au milieu du *binet* est une pointe de fer où l'on fiche par économie un bout de chandelle ou de bougie qui reste à brûler.

BIQUET, sorte de trébuchet dont on se sert pour peser.

BIQUET, se dit aussi d'un chevreau ou petit d'une chevre. Le mot chevroter est plus d'usage que celui de *biqueter*, pour dire qu'une chevre fait son petit. V. *Chevre*.

BIRLOIR, petit morceau de bois qui sert à arrêter un chassis, quand il est levé. Le morceau de bois est attaché avec un clou seulement ou une vis, & il tourne au gré de la main ; & il y a une hoche ou ouverture pour la plûpart, afin que le chassis s'enchasse plus facilement, & qu'il tienne plus solidement ouvert ou élevé.

BISAGE, *chez les teinturiers*, se dit de la façon qu'ils donnent à une étoffe, & qui consiste à la faire passer d'une premiere couleur dans une autre différente de celle où elle avoit été teinte la premiere fois. Il est permis aux teinturiers de petit teint de faire toutes sortes de *bisages*.

BISCOTIN, sorte de pâtisserie très-délicate. Les *biscotins* se font de la maniere suivante. On prend une quantité de sucre cuit à la plume, selon la quantité de *biscotin* qu'on veut faire. On y mêle à-peu-près autant de farine dont on fait une pâte ; on l'étend, on la pétrit sur une table saupoudrée de sucre. Quand elle sera dure, vous la pilerez dans un mortier, avec un blanc d'œuf, de l'eau de fleur d'orange & un peu d'ambre ; le tout étant bien incorporé, on en fait de petites boules qu'on jette dans une poële d'eau bouillante ; & on ne les retire, que lorsqu'elles viennent nager à la surface : on les cuit ensuite à feu ouvert, après les avoir laissé égoutter sur du papier.

BISCUIT, *marine ;* c'est du pain cuit deux fois, de-là son nom de *biscuit*. Celui qui est destiné pour les voyages de long cours est cuit quatre fois, il s'en conserve mieux. Le

biſcuit qu'on charge ſur les vaiſſeaux du roi eſt de farine de froment épurée de ſon, & de pâte bien levée. On le fait, un mois ou deux, avant l'embarquement.

Le four à *biſcuit* eſt conſtruit de brique; & ſa forme n'eſt pas différente de celle des autres fours à boulanger. Le biſcuit ſe tranſporte dans les vaiſſeaux par un tems ſec; & pour le conſerver, il faut de tems en tems le ſécher, & lui faire prendre l'air. Il y a dans les vaiſſeaux des lieux pratiqués qu'on appelle ſoutes, où on le renferme. Voyez *Soutes*.

BISCUIT, ſorte de pâtiſſerie friande, qui ſe fait avec des œufs, du ſucre & de la farine: on met huit œufs ſur une demi-livre de ſucre en poudre & un peu moins d'une demi-livre de farine. On fait du tout une pâte blanche bien battue qu'on arroſe d'un peu d'eau de fleur d'orange en la battant. On verſe enſuite la pâte ſaupoudrée de ſucre dans ſes moules en lozanges ou quarrés longs de fer blanc, enduite légérement de beurre. On fait la cuiſſon à feu ouvert; lorſqu'elle eſt faite, on glace avec du ſucre en poudre, & on laiſſe refroidir.

BISCUIT, *chez les fayanciers & les ouvriers en porcelaine:* ils appellent ainſi la pâte dont ils font leurs vaiſſeaux, & ſur laquelle ils appliquent enſuite la couverte. V. *Couverte*.

BISEAU: c'eſt chez preſque tous les ouvriers en fer & en acier, un petit talut pratiqué le long du tranchant d'un inſtrument qui doit couper. Il y a même des inſtrumens où le tranchant reſte en biſeau plus ou moins court; les forces, & les ciſailles ſont de ce nombre; la force du biſeau d'un inſtrument doit toujours être proportionnée à la dureté de la matiere qu'il a à couper.

BISEAU, chez les tourneurs, ſe dit d'un outil d'acier dont le tranchant eſt formé par un plan incliné en angle aigu à la longueur de l'outil, & dont l'arrête eſt auſſi oblique à cette même longueur. Il eſt emmanché dans un manche de bois garni de viroles.

BISEAU, *terme d'orfévre & de metteur en œuvre;* c'eſt ce qui tient & fixe la pierre d'une bague dans le chaton. Voyez *Chaton*.

BISEAU. Les imprimeurs appellent ainſi un morceau de bois plus ou moins long, ſuivant la grandeur de l'ouvrage, & qui va en diminuant depuis ſa tête, juſqu'à ſon extrêmité. Il y a un côté, qui ſoutient une des extrêmités des lignes, & l'autre donne la facilité de ſerrer la forme avec les coins.

BISEAU, *en jardinage & architecture*, ſignifie la même choſe que chanfrein. Voyez *ce mot*.

BISÉE. Les teinturiers appellent étoffe *biſée* celle qui a repaſſé une ſeconde fois à la teinture. Voyez *Biſage*.

BISER, terme d'agriculture, qui ſignifie *baiſſer*, *noircir*, *dégénérer*. Les laboureurs ont obſervé que le meilleur froment *biſe* & ſe détériore d'année en année. Ce qui arrive au froment dans les terres les plus fortes, arrive auſſi à l'avoine dans les terres froides, où elle produit beaucoup d'épis & de paille, & peu de grain. Pour remédier à cet accident du froment, il faut en changer, tous les trois ou quatre ans, & reveiller ainſi les terres par la nouveauté du grain. Il faut encore avoir l'attention de ne jamais acheter du bled de ſemence, qu'on ne ſçache la qualité de la terre qui l'a produit, parce qu'il ne réuſſiroit pas dans une autre plus maigre, au lieu qu'il produira beaucoup, s'il trouve dans le nouveau fond plus de ſubſtance qu'il n'en avoit dans l'ancien.

BISET, eſpece de pigeon ſauvage,

qui differe du pigeon ramier en ce qu'il eſt beaucoup plus petit, & qu'il n'a point, comme lui, de taches blanches dans les aîles & autour du col. Cet oiſeau reſſemble beaucoup à notre pigeon domeſtique : il a le bec & les pieds rougeâtres, le ſommet de la tête verdâtre & parſemé de plumes noires ; celles qui couvrent ſon corps ſont de couleur cendrée. Son vol eſt bien affilé, & il fend l'air d'une grande vîteſſe. La femelle a le bec & les pieds d'un rouge moins éclatant. Elle ne fait qu'une ponte chaque année ; la chair du biſet eſt fort eſtimée, elle eſt plus délicate & plus ſerrée que celle de notre pigeon. Il vient en foule dès le commencement, & il n'y a point de nourriture qu'il préfere au raiſin cultivé ou ſauvage.

BISEURS, *teinture ;* c'eſt le nom qu'on donnoit autrefois aux teinturiers du petit teint, qui ſeuls avoient le droit de faire le biſage. Voyez *Biſage*. Leur nombre eſt de douze aujourd'hui à Paris & dans les fauxbourgs : ils compoſent la communauté du petit teint.

BISMUTH, demi-métal dont les anciens chymiſtes n'ont eu aucune connoiſſance. *Becher* eſt un de ceux qui en ont le mieux développé la nature : il lui a donné le nom de Marcaſſite d'argent, parce qu'il contient toujours une petite portion de ce métal.

Le biſmuth paroît être un aſſemblage de cubes aſſez grands formés par de petites lames, appliqués les uns ſur les autres ; ſa couleur reſſemble aſſez à celle de l'étain & de l'argent ; mais il devient bleuâtre, lorſqu'il a été expoſé quelque tems à l'air : il eſt fort caſſant, facile à réduire en poudre, & très-aiſé à fondre.

On trouve beaucoup de mines de biſmuth en Saxe : il y en a dans leſquelles on le trouve pur, c'eſt ce qu'on appelle un métal vierge ; mais la plûpart des mines de biſmuth ſont minéraliſées avec l'arſenic, ou ſe trouvent confondues avec celles de cobolt. Voyez *Arſenic*, *Cobolt*.

Pour retirer le biſmuth de ſa mine, on la fond en plein air, au travers des charbons, & on reçoit le demi-métal qui en découle dans un baſſin fait avec de la terre glaiſe & du charbon. On le refond enſuite dans une chaudiere, & on le met en lingots.

Le biſmuth eſt ſoluble dans les trois acides minéraux, ſçavoir, le vitriolique, le nîtreux ; & le marin. L'acide du vinaigre qui eſt le plus foible de tous les acides, attaque ſa chaux, comme il attaque celle du plomb, & c'eſt-là une propriété que ces deux métaux ont en commun.

Si ſur une diſſolution du *biſmuth* dans l'acide nîtreux on verſe une diſſolution de ſel marin, il ſe précipite une matiere connue ſous le nom de *magiſtere de biſmuth*. Les femmes s'en ſervent pour réparer les outrages des ans ; mais cette couleur eſt ſuſpecte, & a de grands inconvéniens ; la moindre odeur la tache.

Le biſmuth ne détonne avec le nître, que lorſqu'il eſt combiné avec le ſoufre, & c'eſt un moyen de réduire ce demi-métal en chaux abſolue. Il s'allie avec toutes les ſubſtances métalliques, excepté avec le zinc. Voyez *Zinc*. Mais il les rend toujours plus légeres & plus caſſantes, à raiſon de la quantité qu'on y en a ajoutée.

Le biſmuth & le vif-argent s'amalgament enſemble ; cet amalgame ſe fait comme tous les autres, en triturant ces deux ſubſtances dans un mortier de fer : l'union ſe fait très-vîte, mais elle n'eſt pas durable. Lorſque le mercure s'en eſt ſéparé, on trouve le biſmuth réduit en une poudre très-fine. Cet amalgame un

enſuite au plomb, préſente un phénomene très-ſingulier & très-difficile à expliquer; il paſſe en entier au travers du chamois, au lieu que le biſmuth amalgamé tout ſeul avec le mercure n'y paſſe point. Il n'eſt pas aiſé de concevoir comment un compoſé de trois métaux peut avoir ſes molécules plus fines que celui dans la compoſition duquel il n'en entre que deux.

BISQUAINS. On appelle ainſi, dans le commerce, des peaux de mouton garnies de leur laine, paſſées & préparées par les mégiſſiers. Les bourreliers s'en ſervent pour faire des couvertures aux colliers des chevaux de tirage. V. *Houſſe*.

BISQUE, *cuiſine*, ſorte de potage exquis. On fait des biſques de pigeons, de chapons, de poulets; il y en a auſſi de maigres, aux écreviſſes, au poiſſon, &c. Celles qui ſe font avec des hachis de carpes, leurs œufs, leurs laites, & avec des écreviſſes, ſont très-délicates.

Pour faire une bonne *biſque* de pigeons, de chapons, &c. il faut les paſſer à l'eau chaude pour les blanchir, & les faire cuire enſuite dans du bouillon clair avec pluſieurs bardes de lard, un oignon piqué de cloux de girofle & deux tranches de citron, le tout bien écumé. On a des ris de veaux blanchis, des champignons, & des truffes coupées par tranches, des culs d'artichauts partagés en quatre, & en entier, pour mettre au milieu du potage. On fait un ragoût de tous ces ingrédiens; on le paſſe avec un peu de lard & de farine, un oignon piqué de cloux de girofle; quand il eſt ainſi paſſé, on y met un peu de bouillon, & on le laiſſe cuire avec une tranche de citron. D'un autre côté, on a des crêtes bien échaudées & bien épluchées; on les fait cuire dans une marmite, avec des bardes de lard, de la graiſſe de veau, une tranche de citron, un oignon piqué de cloux & du bouillon clair. Les pigeons, les crêtes & le ragoût étant prêts, on les dreſſe ſur un potage fait de croûtes de pain ſéchées au four, & mitonné avec bon bouillon gras; on a un jus de bœuf ou de mouton dont on arroſe le potage qu'on ſert chaudement. La *biſque* de chapons ou de poulets ſe fait à-peu-près de même que celle de pigeons.

BISSAC, ſac double & tout d'une piéce qui a une ouverture dans le milieu, & une poche qu'on remplit des deux côtés. Le biſſac ne differe de la beſace, qu'en ce qu'il eſt plus petit, & fait ordinairement de cuir. Voyez *Beſace*.

BISTOURNER, *maréchallerie*; c'eſt donner un tour ou une entorſe violente aux teſticules d'un cheval, pour le rendre inhabile à la génération. Cette opération fait deſſécher les teſticules qu'elle prive de nourriture, & réduit l'animal à qui on la fait au même état d'impuiſſance, que ſi on l'avoit châtré.

BISTRE, terme de peinture qui ſe dit d'une couleur brune & jaunâtre dont les deſſinateurs ſe ſervent pour faire le lavis de leurs deſſeins. Voyez *Lavis*. Le *biſtre* ſe fait avec de la ſuie de cheminée qu'il faut broyer avec de l'urine ſur l'écaille de mer, juſqu'à ce qu'elle ſoit parfaitement affinée. On la met enſuite dans un vaiſſeau de verre plein d'eau claire; une heure après on décante doucement la liqueur dans un autre vaiſſeau, & enſuite dans un troiſieme où on la laiſſe repoſer trois ou quatre jours; on ne prend toutes ces précautions, que pour avoir le *biſtre* le plus fin qu'il ſoit poſſible; car c'eſt dans ce dégré de diviſion & de fineſſe qu'il faut avoir toutes les couleurs dont on doit ſe ſervir en lavis, ſans cela elles feroient corps ſur le papier.

Il y a une autre préparation plus

imple de biſtre. C'eſt de faire bouillir cinq ou ſix bouillons la ſuie de cheminée, avec une grande quantité d'eau dans un chauderon, & de la remuer de tems en tems, avec un bâton. On ſe ſert encore du *biſtre* pour peindre en mignature.

BITUME. Les naturaliſtes ont donné ce nom à des matieres inflammables qu'on trouve dans le ſein de la terre & dans les eaux, ſous différentes formes. Elles appartiennent toutes au regne minéral. Les parties qui entrent dans leur compoſition, ſont un acide, une huile, & une terre plus ou moins abondante.

Les *bitumes* ont un grand rapport avec les huiles végétales épaiſſies par les acides; on en diſtingue de deux ſortes, les bitumes ſolides, & les bitumes fluides. On compte parmi les fluides, le naphte, le pétréole qui eſt moins pur, & le piſſaſphalte ou poix minérale. Voyez *ces mots à leurs articles*. Les ſolides ſont l'aſphalte, ou le bitume de Judée dont les Egyptiens ſe ſervoient pour embaumer leurs cadavres. On met encore au nombre des *bitumes* ſolides le jayet, l'ambre gris, l'ambre jaune, & le charbon de terre. Voyez *ces mots*. Les *bitumes* fluides ſe trouvent dans les eaux; on tire les autres du ſein de la terre.

Il n'eſt pas vrai, comme l'ont cru quelques naturaliſtes, que les *bitumes* fluides aient exiſté de tout tems dans la nature, & que les bitumes ſolides leur doivent leur origine; car ſi cela étoit, il faudroit dire que les arbres qu'on trouve dans les mines de ſuccin doivent auſſi leur origine à un *bitume* fluide. Il eſt bien plus aiſé de démontrer que c'eſt aux *bitumes* ſolides que les fluides doivent leur exiſtence, & qu'ils ſont produits par leur décompoſition opérée par les feux ſouterreins. En effet, par-tout où l'on trouve des *bitumes* fluides, comme le naphte, le pétréole, &c. on trouve auſſi des volcans, ou des eaux chaudes. Ces feux ſouterreins communiquant aſſez de chaleur à l'eau pour la faire bouillir; elle enleve avec elle l'huile la plus tenue des bitumes ſolides qu'elle rencontre. Il n'y a point de grande éruption du Véſuve qu'on ne trouve dans le port de Naples beaucoup de *pétréole*.

BIVALVE, terme dont les naturaliſtes ſe ſervent pour déſigner les coquilles qui ſont compoſées de deux piéces, & pour les diſtinguer des univalves, & des multivalves. Voyez *ces mots*. L'huître, la moule, la pétoncle, la perle, &c. ſont dans la claſſe des coquilles *bivalves*.

BIZA, ou BIZE, monnoie de Pégu dans les Indes, qui vaut un demi-ducat. Elle ſert auſſi de poids pour les marchandiſes, & équivaut à deux livres cinq onces de Veniſe.

BLAFFARD, petite monnoie de Cologne, qui vaut quatre albus, & l'albus neuf deniers trois treiziemes de France.

BLAIREAU, ou TAISSON, animal quadrupede, dont Aldovandi diſtingue deux eſpeces; l'une reſſemble par le muſeau à un cochon, & l'autre à un chien; ſi ces deux eſpeces exiſtent réellement, il eſt certain que celle qui reſſemble au porc eſt très-rare, & que l'autre eſt bien connue & fort nombreuſe.

Le *blaireau* qui reſſemble au chien par le muſeau, eſt plus gros que le renard. Il a la peau garnie d'un poil long, rude, hériſſé & de couleur griſâtre; celui de ſes lévres eſt blanchâtre; ſa queue eſt courte & groſſe; ſes oreilles ſont arrondies, & aſſez ſemblables à celles du rat domeſtique; ſes yeux ſont petits; ſes dents ne different pas de celles du chien: il a le derriere de la tête large, à-peu-prèes comme le renard. On le reconnoît aiſément à ſes pieds, dont les doigts ſont tous égaux, &

le talon fort gros : il le fait porter également à terre quand il marche. Il a sous la queue au-dessus de l'anus un orifice qui communique dans une espece de poche enduite d'une matiere grasse qui répand une odeur fort désagréable.

Le *blaireau* se plaît dans les lieux montueux où il se creuse des terriers; on le trouve encore au bord des bois & dans les haies : il reste presque toujours caché, lorsqu'il fait mauvais tems ; il ne quitte son fort, que la nuit, & après le soleil couché, pour chercher sa nourriture. C'est un animal carnassier, qui vit de crapauds, de vers, de lapins & des oiseaux qu'il peut attraper. Il s'engraisse en automne, parce qu'il aime beaucoup les pommes & le raisin. On connoit son âge à la quantité de trous qu'il a sous la queue, car ils augmentent d'un tous les ans ; la femelle porte environ trois mois, & met bas à la chûte des feuilles. Chaque portée est de deux ou trois petits.

On chasse le blaireau, de même que les renards, avec des chiens bassets qu'on a dressés exprès. On ne doit jamais en lâcher moins de deux ou trois à la fois, afin qu'ils s'animent, & qu'ils acculent la bête plus vîte. Comme sa morsure est très-forte, & qu'elle se jette quelquefois aux jambes des chasseurs, il est bon d'avoir des bottines qui puissent résister à sa dent.

On prend encore les blaireaux avec un piége de fer appellé Traquenard. Voyez *Traquenard*. On se sert aussi d'un lac coulant qu'on place autour du terrier le plus convenable. En un mot, tous les piéges qu'on emploie pour prendre les renards, peuvent aussi servir à prendre les blaireaux.

La graisse du blaireau, ses cendres, & son sang séché & mis en poudre sont employés en médecine. Sa peau se vend aux pelletiers, les peintres & les doreurs font des pinceaux avec son poil.

BLAME, reprimande publique faite par la justice, l'audience tenante, à un coupable. Cette peine emporte infamie & est toujours suivie d'une amende. C'est en quoi elle differe de ce qu'on appelle l'admonestation qui n'est point infamante, & s'emploie lorsque le cas est moins grave; comme quand un officier a prévariqué légérement dans sa charge.

BLAME, est encore le contredit du seigneur féodal quand il ne croit pas le dénombrement de son vassal exact. Il y a quarante jours de délai pour fournir le blâme. Ce tems expiré, le seigneur n'y est plus admis.

BLANC, *jardinage*, maladie qui attaque les concombres, les melons & les œillets ; c'est une espece de nielle blanche, telle qu'on en voit sur les laitues, les chicorées & les bleds. V. *Nielle*. Une trop grande sécheresse, une mavaise exposition, les brouillards, la fraîcheur des nuits, & quelquefois des arrosemens faits mal-a-propos, sont autant de causes de cette maladie; elle s'attache aux pieds, ou aux feuilles des plantes ; elle en altere les fibres, la circulation du suc qui les nourrit en est suspendue, & elles périssent sans qu'on puisse y remédier.

BLANC, *peinture* ; on en distingue de plusieurs sortes: le plus commun est le blanc d'Espagne, ou de Rouen ; ce n'est qu'une terre argilleuse, mêlée ordinairement de sable, qu'on en sépare par le moyen de l'eau ; cette terre s'y divise avec beaucoup de facilité, & laisse tomber au fond du vaisseau le sable qu'elle contient. Quand on l'a ainsi purifiée, & qu'elle est presque séche, on la met en pains qu'on laisse sécher à l'air ; c'est sous cette forme qu'on la trouve chez les épiciers-droguistes. Le *blanc d'Espagne* est d'un grand usage pour la détremper:

V. *Détrempe ;* mais il ne peut pas ſervir à l'huile, parce qu'il manque de corps, quand il y eſt mêlé.

Il y a une autre eſpece de blanc, qu'on appelle *blanc de craie* ; il eſt plus dur que le blanc d'Eſpagne, & on s'en ſert dans quelques endroits pour bâtir.

Il y a encore un autre blanc qu'on emploie dans la peinture à freſque, ce n'eſt que du marbre pulvériſé.

BLANC *de plomb*. Voyez *Céruſe*.

BLANC *de biſmuth*, ou *magiſtere de biſmuth*. Voyez *Biſmuth*.

BLANC, *en terme de doreur ſur bois* ; c'eſt du plâtre bien fin & bien battu, qu'on délaie dans l'eau pour s'en ſervir ; on l'applique à pluſieurs couches ſur les ouvrages qu'on veut dorer : ces couches rendent la dorure égale & unie.

BLANC, chez les fayanciers, ſe dit de la couverte de la fayance. Cette couverte n'eſt qu'un émail dont ils couvrent le *biſcuit*. Voyez *Biſcuit*, *Couverte*.

BLANCARDS, ſorte de toile de lin de Normandie, dont le fil a été blanchi à demi, avant que de le mettre en œuvre. Elles ne ſont ni groſſes ni fines. Leur chaîne eſt compoſée de deux mille fils. Leur largeur en écru eſt de trois quarts & demi & un ſeizieme, pour revenir en blanc à trois quarts & demi. La piéce contient ſoixante à ſoixante-ſix aunes.

BLANC-BOIS. On diſtingue *dans l'économie ruſtique*, les *blancs-bois*, & les *bois-blancs* ; le ſaule, le bouleau, l'aulne, le tremble ſont dans la premiere claſſe ; le châtaigner, le frêne, le tilleul, dans la ſeconde. On ne peut employer qu'à de petits ouvrages le blanc-bois, parce qu'il eſt léger, peu ſolide, & ſans conſiſtance, il n'en eſt pas de même du *bois-blanc*, il eſt ferme, & propre aux grands ouvrages.

Les arbres qui donnent ces deux eſpeces de bois, viennent vîte, même dans des terreins aſſez mauvais ; & ils fourniſſent de promptes & amples jettées, parce qu'ils ont la ſéve hâtive & abondante. Il n'eſt pas permis de mettre plus d'un tiers de *bois-blanc* parmi le bois à brûler.

BLANC-EN-BOURRE, eſpece d'enduit fait de terre, & recouvert de chaux mêlée de bourre ; on s'en ſert beaucoup à la campagne, & on l'applique aux murs des granges & des bergeries.

BLANCHE *vulgaire*. Les jardiniers fleuriſtes donnent ce nom à une anemone à peluche toute blanche, & dont les fleurs ſont petites.

BLANCHERIE. V. *Blanchiſſerie*.

BLANCHET, ſorte d'étoffe faite avec du chanvre, dont on fait les chemiſes de certains cénobites, religieux, &c. C'eſt auſſi une ſorte de camiſole.

BLANCHET : c'eſt un morceau de drap blanc qui ſert aux apothicaires pour filtrer les ſyrops, les décoctions, &c.

BLANCHET, langes de molleton bien doux, dont les imprimeurs ſe ſervent pour empêcher que les caracteres de la forme ne s'écraſent ſous le marbre ou ſous la platine de fonte, par l'effort de la preſſe. On met ce blanchet entre le tympan de parchemin & la feuille de papier, de ſorte que la platine de cuivre ou de bois ne peut écraſer le plomb, malgré les efforts du preſſoir.

BLANCHIMENT ; c'eſt ainſi que les orfévres appellent un baquet où il y a de l'eau-forte étendue d'eau pour blanchir la vaiſſelle. *Blanchiment* ſe dit auſſi de l'opération même.

BLANCHIR : ce terme eſt employé dans un grand nombre d'arts méchaniques, & ſa ſignification varie ſelon les arts où il eſt en uſage. Voyez *les articles ſuivans*.

BLANCHIR, *chez les chaudronniers ;* c'eſt donner du luſtre aux

chaudérons, chaudieres, &c. Cette opération se fait sur le tout avec une paroire. Voyez *Paroire*.

BLANCHIR *la cire*, se dit des préparations par lesquelles on fait passer la cire brute après qu'on l'a séparée du miel. Elle est fondue en gros pains & d'un jaune sale, lorsqu'on l'apporte dans la blanchisserie, dont tout le travail consiste à lui enlever cette couleur.

On commence par la mettre coupée par morceaux gros comme le poing dans des chaudieres où on la remue avec une espatule de bois jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement liquefiée; dans cet état on la laisse couler, au moyen des robinets adaptés aux chaudieres, dans les cuves de bois, placées au-dessous, & dont le bas est rempli d'eau chaude à cinq ou six pouces de hauteur, on l'y laisse reposer cinq à six heures, pour donner le tems aux ordures dont elle est chargée de tomber au fond de l'eau.

Au-dessous de ces cuves sont des baignoires de bois, de forme oblongue armées de cercles de fer, & revêtues intérieurement de lames de plomb. Elles sont placées sur le pavé de l'attelier, & elles ont chacune sur le devant un robinet pour vuider dans l'égout souterrein l'eau qu'elles reçoivent d'un réservoir. Des cylindres de bois d'un pied de diametre, & traversés par un arbre de fer, sont placés en travers des baignoires, & en occupent toute la largeur. Ces cylindres sont disposés de façon que leur axe est directement à plomb au-dessous de l'extrêmité des canneles par lesquelles doit sortir la cire qui est dans les cuves. On place ensuite au-dessus du cylindre la *chevrette* qui est une espece de banquette de fer à quatre pieds qui portent sur les bords de la baignoire; elle est garnie vers chacune de ses extrêmités de deux lames de fer élastiques, entre lesquelles on place un vaisseau de cuivre plus large par le haut que par le bas, de forme oblongue & divisée en trois parties dans sa longueur; celle du milieu est percée de trous d'une ligne de diametre, à la distance d'un demi-pouce les uns des autres. On place dans les deux autres parties des rechauds de braise pour entretenir dans ce vaisseau, qu'on appelle *gréloire*, un degré de chaleur qui empêche la cire de se figer. Il y a deux plaques de fer-blanc, l'une inclinée vers la cannele pour jetter la cire dans la grêloire, & l'autre posée de l'autre sens & servant au même usage; par-dessus ces plaques on met une *passoire* toute criblée de trous dans laquelle coule la cire, après qu'on a repoussé dans la cuve le tampon qui bouche la cannele. De la *passoire* elle tombe sur les plaques, & de-là dans la *gréloire*, d'où elle sort par les petits trous qui sont au fond de cette grêloire, & tombe sur la surface du cylindre qu'un ouvrier fait tourner à l'aide d'une manivelle.

Les filets de cire qui tombent sur le cylindre s'étendent & forment des rubans minces qui se congelent à mesure qu'ils tombent dans la baignoire dont on change continuellement l'eau, afin qu'elle soit toujours fraîche. Lorsqu'elle est remplie de ces bandes ou rubans, un ouvrier les enleve avec une fourche, & les met dans un grand panier d'osier, revêtu intérieurement de toile. Il place ce panier sur une brouette, & se transporte ensuite près des quarrés ou chassis, sur lesquels il y a des toiles tendues & exposées à l'air: des femmes placées autour de ces quarrés, sont chargées du soin d'éparpiller les rubans sur toute la surface des toiles, où on les laisse exposés à l'action de l'air & du soleil jusqu'à ce qu'ils aient acquis un premier degré de blancheur; on a soin pour cela de la

retourner

retourner de tems en tems ; toute cette suite d'opérations que nous venons de détailler, & qui consistent à mettre la cire en rubans & à l'exposer ensuite sur les toiles à l'action de l'air & du soleil, se réitere deux & même trois fois.

Lorsque la cire exposée pour la derniere fois sur les toiles, a acquis le degré de blancheur que l'on souhaite, on la transporte dans une chaudiere, on la refond, & on la moule en pains qu'on expose de nouveau pendant quelque tems sur les toiles.

La cire blanchie & réduite en pains, passe entre les mains du cirier qui l'emploie aux différens usages de sa profession.

BLANCHIR, *en terme de doreur*, se dit des couches de blanc qu'on applique sur une piéce qu'on veut dorer. Voyez *Blanc*.

BLANCHIR *le plomb*. Les plombiers sont obligés de *blanchir* toutes les piéces de plomb qu'ils placent sur un bâtiment neuf & qui sont en vue ; cette opération consiste à les étamer au feu, c'est-à-dire, à les couvrir de feuilles d'étain.

BLANCHIR, *chez les serruriers*, s'entend de l'opération par laquelle on enleve à la grosse lime les premiers traits de la forge.

BLANCHIR *une piéce* en coutellerie ; c'est la passer pour la premiere fois sur la meule, après qu'elle a été forgée, & dressée à la lime. C'est sur la seconde meule qu'on la dégrossit, & sur la troisieme qu'on la met à tranchant.

BLANCHIR, *terme d'orfévre* ; c'est mettre dans de l'eau-forte affoiblie avec de l'eau commune une piéce d'orfévrerie pour en séparer les ordures qui l'empêcheroient de recevoir tout l'éclat dont la matiere est susceptible.

BLANCHIR *des plumes*, *en terme de plumassier* ; c'est les passer à l'eau claire, pour leur ôter le gros de la teinture.

BLANCHIR, *cuisine* ; c'est mettre une piéce, quelle qu'elle soit, dans l'eau tiéde pour la faire revenir ; il ne faut l'y laisser qu'un demi-quart d'heure.

Les rôtisseurs disent aussi *blanchir*, ou *refaire un chapon*, pour dire, mettre un chapon sur les charbons pour le faire revenir.

BLANCHIR, *jardinage*. On *blanchit* de la chicorée, des cardes, du céleri ; & tout l'art consiste à en lier les feuilles, lorsqu'elles sont encore vertes, & à les couvrir avec de la terre, ou du fumier.

BLANCHIR, *maréchallerie ; blanchir* la sole d'un cheval, c'est en ôter simplement la premiere écorce.

BLANCHISSERIE, terme qui sert à désigner le lieu où l'on blanchit les toiles, il se prend aussi pour l'art de les blanchir, ou de leur faire perdre la couleur jaune ou grise qu'elles ont au sortir des mains du tisserand.

Tous les lieux ne sont pas propres pour y établir une *blanchisserie* ; elle doit être située sur le bord d'une riviere environnée de prairies. Telle est la situation de celles qui sont établies à Senlis sur la riviere de Nonnette. Elles sont au nombre de trois, & composée chacune de quatre ateliers séparés, sçavoir, le moulin, la buerie ou le frotoir, la laiterie & la ployerie, ou magasin. V. *ces mots*. Nous ne donnerons point ici de détail sur l'art de blanchir les toiles. Ceux qui seront curieux de s'en instruire peuvent consulter l'article *Blanchisserie*, du *Dictionnaire de l'Encyclopédie*. Ils y trouveront une description très-bien faite de tout ce qui a du rapport à cet art.

BLANCHISSEUR, BLANCHISSEUSE, se dit de celui ou celle qui blanchit le linge. Il y a des endroits marqués à Paris pour blanchir le

linge, & les blanchiſſeuſes ſont obligées d'y placer leurs bateaux. Il eſt défendu aux porteurs d'eau de puiſer l'eau auprès de ces bateaux.

BLANC-SIGNÉ, morceau de papier blanc au bas duquel on met ſa ſignature, pour être enſuite rempli par ſa perſonne, à laquelle on le confie, & dont on connoît la probité ſuffiſamment pour ne pas craindre qu'elle en faſſe un autre uſage que celui convenu.

BLANQUET, *poire;* il y en a de deux ſortes, le gros & le petit *blanquet*. On leur a donné ce nom, à cauſe de leur blancheur. La poire de gros *blanquet* eſt bonne à manger, au commencement de Juillet, & celle de petit blanquet ne l'eſt que vers la fin. Le gros *blanquet* eſt plus gros, & n'eſt pas ſi bien fait en poire que le *petit;* il a la queue groſſe, courte, & un peu enfoncée, ſon bois eſt menu, au lieu que celui du *petit blanquet* eſt ordinairement fort gros & aſſez court. Les arbres qui donnent ces deux eſpeces de poires, réuſſiſſent fort bien ſoit en buiſſon, ſoit en arbre de tige.

BLANQUETTE, *cuiſine*, eſpece de ragoût fait ordinairement de veau ou d'agneau qu'on coupe par tranche, & qu'on fricaſſe; on y ajoûte ſur la fin des jaunes d'œufs délayés dans un peu de vinaigre.

BLANQUETTE *à la longue queue*, ſorte de poire dont la chair eſt fort fine, & l'eau fort ſucrée & fort agréable; elle devient cependant pâteuſe, ſi on la laiſſe trop mûrir, c'eſt un défaut de la plûpart des poires d'été. La blanquette eſt bien faite, elle a l'œil aſſez grand & en dehors, le ventre rond, la peau fort liſſe, blanche, & quelquefois un peu colorée.

BLANQUILLE, monnoie de Maroc, valant environ deux ſols & demi de la nôtre.

BLARE, monnoie en uſage à Berne en Suiſſe, elle eſt au même titre & de la même valeur que les razes de Soleure.

BLASTIER, ou BLATIER, trafiquant qui achete les grains dans les campagnes, pour les vendre aux marchés des villes.

BLATRER; c'eſt courir la campagne pour acheter les grains & pour les vendre enſuite à la ville.

BLED, genre de plante qui eſt dans la claſſe des graminées, & qui produit dans ſon épi un grain dont on fait le pain. Voyez *Pain*. On donne auſſi le nom de bled au grain de la plante, après qu'il eſt ſéparé de l'épi.

On diviſe ordinairement tous les bleds en deux claſſes, dans la premiere ſont compris les gros grains, & dans la ſeconde, les menus grains. On ne diſtingue que de trois ſortes de gros grains dans le commerce, le bled, proprement dit, qu'on nomme autrement froment, le ſeigle, qui eſt d'une eſpece bien différente & d'une qualité fort inférieure, & le méteil qui eſt un produit du mêlange des deux autres. Voyez *Froment*, *Seigle*, *Méteil*. Les menus grains ou petits bleds ſont le maïs ou bled de Turquie, le bled noir ou ſarraſin, l'orge, l'avoine, les pois, la veſce, le millet, le panis, &c. Voyez *ces mots*. Tous ces menus grains ſont nommés *les Mars* à la campagne, parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars, au lieu qu'on ſeme les gros grains en automne.

Tous les pays ne ſont point propres à produire du bled, l'Egypte en fourniſſoit autrefois à toute l'Italie, & à une partie des peuples ſoumis à l'Empire Romain: c'eſt aujourd'hui la France, l'Angleterre, & la Pologne qui en fourniſſent à la plûpart des autres nations de l'Europe.

BLEIME, *manege*, maladie du

cheval, qui a son siege à la partie intérieure du sabot vers le talon entre la sole & le petit pied. La bleime n'est, à proprement parler, qu'un sang extravasé, accompagné de rougeur. Il faut blanchir & parer le pied du cheval pour l'appercevoir. On distingue trois especes de *bleimes*, sçavoir, la *bleime séche*, la *bleime encornée* & la *bleime foulée*.

La *bleime séche* reconnoît pour cause la sécheresse & l'aridité du pied, les chevaux de manege qui ne travaillent jamais que sur la poussiere de crotin sec, en sont communément attaqués, de même que ceux qui ont les pieds cerclés, & les talons encartelés. Voyez *Cercle*, *Encartelé*. Pour garantir les chevaux de manege de cette maladie, il faut avoir l'attention de leur faire nettoyer le dessous des pieds, toutes les fois qu'ils reviennent du manege; à l'égard de ceux qui ont les pieds cerclés, il n'y a que la ferrure qui peut les en préserver, en remédiant aux talons & aux quartiers de dedans ferrés.

Pour guérir la bleme séche, il faut la percer jusqu'au foyer de la matiere qui est presque toujours noire, & panser ensuite, avec l'esprit de térébenthine & la poudre d'euphorbe. Il seroit même à propos de faire précéder la saignée & de diminuer l'ordinaire du cheval.

La *bleime encornée* n'est souvent qu'une suite de la *bleime* séche négligée. L'extravasation étant considérable, & la matiere n'ayant point d'issue, elle chemine, pénétre sous le quartier, cause de véritables ravages, & oblige souvent le cheval à faire quartier neuf. Voyez *Quartier*. Les remedes propres à guérir la *bleime* encornée sont les mêmes que ceux qu'on emploie pour le javart encorné: Voyez *Javart*; la saignée, la diéte, & les lavemens sont indispensables.

La *bleime foulée* est celle qui est produite par une cause extérieure, qui aura foulé & meurtri quelque partie de la sole; les pieds plats, & les pieds combles sont très-sujets à cette espece de bleime; elle n'a jamais de suite, lorsqu'on y remédie de bonne heure. Il n'est question que de découvrir la *bleime* jusqu'au vif, de tenir la sole & le sabot gras avec du cambouis. Voyez *Cambouis*.

BLEU, qui est de couleur d'azur. Voyez *Azur*. On distingue dans la teinture différentes nuances de *bleu*; par exemple, le *bleu blanc*, le *bleu mourant*, le *bleu céleste*, le *bleu turquin foncé*, le *bleu de Perse*, entre le verd & le *bleu*, &c. Toutes ces expressions dont les teinturiers se servent pour différencier leurs bleus, ne sont point employées par les peintres, qui se contentent de les distinguer ainsi: *Ces bleus ne sont pas du même ton; ce* bleu est plus tendre que celui-ci. Il y a un grand nombre de substances dont on tire le bleu. Voyez les *articles suivans*.

BLEU *d'émail*; cette couleur est d'un grand usage pour les émailleurs, on l'appelle quelquefois *Smalte bleue*. Elle est faite avec de la fritte d'émail, du safre, & du cuivre calciné par trois fois. On met quatre onces de safre & quarante-huit grains de cuivre sur quatre livres de fritte. Voyez *Fritte*, *Email*, *Safre*, *Cuivre*. Il faut, après avoir exactement mêlé ces trois matieres, les fondre dans un fourneau de verrerie, & lorsque le mêlange est bien entré en fonte, il faut le verser dans de l'eau claire: on le refond & on réitere l'extinction dans l'eau jusqu'à trois fois. L'on obtient de cette façon un très-beau bleu d'émail.

Le *bleu d'émail* n'a pas toujours les mêmes nuances, il est quelquefois plus ou moins foncé, cette dif-

férence dépend du plus ou moins de safre qui est entré dans le mélange ; & il est certain qu'en suivant certaines proportions, on peut produire dans l'émail les différentes nuances du *bleu*.

BLEU *d'Inde*, *& Indigo*. Ces deux *bleus* different par la nuance ; l'*Inde* est plus claire & plus vive que l'*Indigo*, quoique la matiere dont on les fait l'un & l'autre soit au fond la même. Voyez *Indigo*.

BLEU *de tournesol*. Il se fait avec le fruit de cette plante ; on en forme une pâte qu'on met tremper dans l'eau : il en résulte une belle teinture bleue qui pourroit être employée dans la peinture à détrempe, & dans l'*enluminure*. Voyez *Peinture à détrempe*, *Enluminure*.

BLEU *d'outremer*. Cette couleur est fort chere, par les opérations qu'elle exige & par la pierre d'azur qui en fait la base. Kunckel, célebre chymiste, a donné une méthode de la faire qui lui a toujours réussi. Il commençoit par calciner la pierre d'azur cassée en petits morceaux de la grosseur d'un pois : il l'éteignoit à plusieurs reprises dans du vinaigre distillé, & la réduisoit ensuite en une poudre très-fine. Cela fait, il prenoit, de cire vierge & de colophone, de chacune moitié de la pierre réduite en poudre. La cire & la colophone étant en fonte dans un plat de terre verniſſé, il y jettoit petit à petit la poudre, ayant soin de remuer & de bien mêler les matieres. Il versoit ensuite le mélange fondu dans de l'eau claire, & l'y laissoit pendant huit jours. Au bout de ce tems il rempliſſoit de grands vases de verre, d'eau aussi chaude que la main peut la souffrir, envelopoit la masse dans un linge bien propre, & la pétrissoit, jusqu'à ce que l'eau fût bien colorée : il la retiroit ensuite & continuoit à la mettre dans de nouvelle eau chaude, procédant de la même façon, jusqu'à ce que toute la couleur fût exprimée. Trois ou quatre jours après, il retiroit du fond des vases les couleurs qui s'y étoient précipitées, & gardoit à part celle qui s'étoit déchargée dans la premiere eau, comme la plus belle & la plus précieuse. Au reste, pour bien réussir dans cette opération, il faut employer une pierre d'azur de bonne qualité, & propre à donner un beau *bleu*. Le véritable *bleu d'outremer* ne perd point sa couleur au feu, c'est par-là qu'on le distingue de celui qui est falsifié.

BLEU *de montagne*, pierre fossile tirant un peu sur le verd d'eau ; elle ne résiste point au feu comme la pierre d'azur, elle est plus tendre & plus légere. Elle contient beaucoup de cuivre, & on la trouve par-tout où il y a des mines de cuivre. Le *bleu de montagne* s'emploie dans la peinture ; on le broie, on le lave, & on en sépare les petites pierres qui y sont quelquefois mêlées.

BLEU *de Prusse*, couleur fort employée dans la peinture : la découverte en est dûe à Dippel, chymiste Danois ; voici la méthode de faire ce bleu. On prend deux onces de nître purifié & autant de tartre qu'on met en poudre, & qu'on mêle exactement ensemble : on les fait ensuite détonner dans un creuset rougi au feu & placé entre des charbons ardens : la détonation finie, on prend la matiere qui est au fond du creuset, on la met en poudre, & on la mêle avec quatre onces de sang de bœuf aussi séché & pulvérisé. On met ensuite ce mêlange dans un creuset pour le calciner : il donne d'abord beaucoup de flamme ; lorsqu'elle ne fait plus que lécher la matiere, il faut retirer le creuset du feu, & jetter ce qu'il contient dans deux pintes d'eau

bouillante pour en faire la dissolution. Après avoir filtré la liqueur, on prend un once de vitriol martial calciné au blanc, & dissous dans six onces d'eau bouillante, on filtre encore cette dissolution, enfin on dissout quatre onces d'alun de roche dans deux pintes d'eau bouillante.

On mêle ces trois dissolutions & on les agite ensemble, en les transvasant d'un vaisseau dans un autre, à plusieurs reprises. La liqueur paroît d'abord verte, mais elle prend bientôt la couleur bleue; on la laisse reposer, & il s'en précipite une poudre bleue, qu'il faut laver dans plusieurs eaux, & sécher ensuite, avec de grandes précautions, pour qu'elle ne se mette point en masse. C'est cette poudre qu'on appelle *Bleu de Prusse*.

BLEU, *cuisine*, on dit, *mettre un brochet*, *une carpe au bleu*; c'est faire cuire ces poissons avec leurs écailles dans du vin blanc, on y ajoûte de l'oignon, des feuilles de laurier, du sel, poivre & autres épices. On les mange ainsi préparés, avec de l'huile & du vinaigre.

BLEU, *terme de blanchisserie de toiles*; donner le bleu à une piéce de toile, c'est la faire passer dans une eau plus ou moins chargée de couleur bleue. On se sert, dans les manufactures, du bleu d'Inde, ou du bleu de Prusse qui a un plus bel œil.

BLEUE, ou QUASI-BLEUE: les fleuristes nomment ainsi une anémone à peluche, dont la fleur, en son entrée, approche du bleu; elle s'éclaircit ensuite, & devient enfin gris de lin.

BLEUES; (*Cendres*) on les trouve en pierre tendre dans les lieux où il y a des mines de cuivre : il y en a qui sont tres-vives en couleur; mais lorsqu'on les mêle avec de l'huile, elles noircissent & deviennent verdâtres. Les cendres bleues sont d'un grand usage dans la peinture à détrempe; il ne faut que les broyer à l'eau, pour les réduire en poudre très-fine.

BLEUIR l'acier; c'est l'échauffer, jusqu'à ce qu'il prenne une couleur bleue : les doreurs *bleuissent* leurs ouvrages d'acier, avant que d'y appliquer les feuilles d'or ou d'argent.

BLOC, *fauconnerie*; c'est ainsi qu'on appelle la perche couverte de drap sur laquelle on met l'oiseau de proie.

BLOCAGE, ou BLOCAILLE, menu moilon qui sert à remplir les vuides qui sont dans les murs entre les grosses pierres ou les paremens.

BLOCHET, piéce de bois posée sur les sablieres des croupes & qui soutient les chevrons des couvertures dans un bâtiment.

BLONDE, dentelle de soie noire où blanche dont les femmes font leurs coëffures, & garnissent leurs ajustemens; elle se fabrique dans les campagnes.

BLOQUER; c'est élever des murs de moilon d'une grande épaisseur, le long des tranchées, sans les aligner au cordeau, comme on fait pour les murs de pierres séches. C'est aussi remplir les vuides de moilon & de mortier sans ordre, comme on fait pour les ouvrages fondés sur l'eau.

BLOQUER, *fauconnerie*; on dit que l'oiseau de proie a *bloqué* la perdrix, lorsqu'il l'a remise, & qu'il la tient à son avantage. *Bloquer* se prend encore dans un autre sens; il se dit du vol de l'oiseau, lorsqu'il reste suspendu en l'air sans battre de l'aîle; & dans ce cas, *bloquer* signifie la même chose que *planer*.

BLOQUER, *chez les imprimeurs*; c'est mettre à dessein dans sa composition une lettre renversée pour tenir la place d'un autre qui manque dans la casse

BLUET, ou BARBEAU, noms qu'on a donnés à une plante très-

commune dans les bleds. Sa fleur eſt compoſée de deux ſortes de fleurons qui ſont ſoutenus par un calice écailleux, qui n'a point de piquans. Les fleurons de la circonférence paroiſſent partagés en deux lévres, & ſont plus grands que ceux qui occupent le centre, ceux-ci ſont découpés en lanieres égales. Tous ces fleurons ſont portés ſur des embryons de graines qui, lorſque la fleur eſt paſſée, deviennent des ſemences oblongues, blanchâtres, & garnies d'aigrettes.

Les bluets ſe multiplient de ſemences, on les ſeme dans les grands jardins où ils plaiſent à la vue, par la variété des couleurs, quelquefois même il s'en trouve de doubles.

BLUTEAU, *chez les boulangers*, inſtrument qui ſert à ſéparer le ſon d'avec la farine. C'eſt une eſpece de tamis long & cylindrique compoſé de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une étamine de ſoie, de laine, & ſouvent de l'une & de l'autre, à travers laquelle paſſe le plus fin du grain moulu. Il y a différentes ſortes de bluteaux propres à chaque eſpece de farine, & qui ne different entr'eux, qu'en ce qu'ils ſont plus ou moins gros.

BLUTEAU, *terme de corroyeur*, qui ſe dit d'un paquet de laine, fait de vieux chiffons dont on ſe ſert pour eſſuyer les cuirs chargés de biere aigre.

BLUTER *la farine*; c'eſt la ſéparer d'avec le ſon par le moyen du bluteau.

BLUTERIE; c'eſt le lieu où ſont placés les bluteaux pour *bluter* la farine.

BOBECHE; c'eſt la partie ſupérieure d'un chandelier, dans laquelle on met le chandelier. Voyez *Chandelier*. *Bobéche* ſe dit auſſi d'une petite machine d'argent, de fer blanc ou de cuivre qu'on met dans un chandelier pour empêcher que la chandelle ne ſe gâte.

BOBINE, inſtrument dont ſe ſervent généralement tous les ouvriers qui ourdiſſent; c'eſt un petit morceau de bois cylindrique qui a plus ou moins de diametre, & qui eſt percé ſur toute ſa longueur d'un petit trou dans lequel on fait paſſer une broche qui lui ſert d'axe. Il y a des *bobines* dans leſquelles cette broche eſt mobile, & d'autres dans leſquelles elle eſt immobile; dans le premier cas elle fait tourner la bobine, & dans le ſecond, la bobine tourne ſur elle.

Il y a des bobines faites abſolument en cone, & qui ſont à l'uſage des moulineurs, & des tordeurs de laine, de ſoie, de fil, &c. Il y en a d'autres qui ont la forme d'un cylindre cavé ſur toute ſa longueur, les extrêmités du cylindre forment ſeulement des rebords, le fils eſt reçu dans cette cavité qui le contient de maniere qu'il ne s'éboule point.

BOBINER, c'eſt dévider du fil, de la laine, de la ſoie, ſur la bobine.

BOBINEUSES; c'eſt le nom des femmes dont l'emploi, dans les manufactures, eſt de dévider ſur les bobines le fil deſtiné à former des chaînes.

BOCAGE, ſe dit d'un bois touffu, agréable & de petite étendue, planté dans les campagnes pour ſe mettre à l'ombre; les bocages ne ſont pas cultivés.

BOCAGE; on donne ce nom en général à toutes les eſpeces de linges ouvrés qui ſe font en baſſe Normandie, & ſur-tout aux environs de Caën.

BOCAL, eſpece de vaiſſeau qui par ſa forme reſſemble à ce que nous appellons en France une bouteille; le *bocal* eſt un peu plus grand que la pinte de Paris, on s'en ſert à Rome pour meſurer les liquides.

BOCAL, *en bijouterie*, ſe dit d'une groſſe bouteille de verre blanc fort mince. Cette bouteille eſt rem-

plie d'eau, & montée sur un pied de bois, les bijoutiers & autres artistes s'en servent pour travailler la nuit à des ouvrages délicats : ils placent derriere le *bocal* une lampe ensorte que les rayons qui traversent la liqueur dont il est plein, viennent se réunir sur l'ouvrage, la lumiere en est plus forte & plus vive, & l'ouvrier voit l'ouvrage, comme il le verroit en plein jour.

BOCARD, machine dont on se sert pour broyer les mines avant d'en faire le grillage, elle est composée de pilons ferrés par un bout, & tenus verticalement par des traverses de bois entre lesquelles ils peuvent descendre & monter par le moyen d'un gros cylindre garni de dents, qu'une roue à eau fait mouvoir. Ces pilons, en tombant par le bout ferré dans une auge où l'on jette la mine à *bocarder*, l'écrasent & la réduisent en poudre. Les parties métalliques sont retenues au fond de l'auge par leur pésanteur, & il n'y a que les parties pierreuses qui sont entraînées par un courant d'eau qu'on fait passer sous les pilons. C'est-là un des avantages du *bocard*. Il y en a un autre encore, c'est que la mine, après avoir été *bocardée*, présente plus de surface à l'action du feu ; & par conséquent le grillage s'en fait beaucoup mieux.

BODINERIE ; c'est une façon usitée en Normandie, de placer son argent à la grosse aventure, sur la quille ou bodine d'un vaisseau.

BŒUF ; c'est la plus estimée d'entre les bêtes à corne par les services qu'elle rend & par les grands avantages qu'on en retire ; ici, le bœuf ne differe du taureau, que comme un animal differe d'un autre de la même espece ; le bœuf est lâche, pesant, timide : le taureau est plein de feu, hardi, vigoureux, toutes ces différences ne viennent que de la castration. Cette opération se fait, lorsque le veau a atteint l'âge de deux ans, on choisit le mois de Mai, ou l'automne. On le garde ensuite jusqu'à trois ans, c'est l'âge de la vente, & le tems où cet animal peut rendre des services.

La conformation des parties du *bœuf* est la premiere connoissance qu'il faut avoir pour juger de sa bonté, & pour remédier aux maladies auxquelles il peut être sujet : nous ne parlons ici, que du bœuf destiné à la charrue. Il doit avoir la tête courte & ramassée, l'oreille grande, velue & unie, la corne forte, luisante, & de moyenne grandeur, le front large, les yeux gros & noirs, les nazeaux ouverts, sa dent blanche & égale, les lévres noires, le cou charnu, les épaules grosses, larges & chargées de chair, le fanon pendant jusques sur les genoux, les côtés étendus, les reins larges & forts, le ventre spacieux, & tombant en bas, les flancs proportionnés à la grosseur du ventre, les hanches longues, la croupe épaisse & ronde, les jambes & les cuisses grosses, charnues & nerveuses, la queue pendante jusqu'à terre, & garnie de poils déliés & touffus, le pied ferme, l'ongle court & large. Joignez à toutes ces qualités celle d'être jeune, docile, prompt à l'aiguillon, obéissant à la voix, facile à manier, d'avoir le poil luisant, doux, épaix, roux, & vous aurez tous les signes par lesquels on peut juger de la bonté des bœufs destinés au labourage. Ceux qui ont le poil blanc, ou mouchetés ne sont estimés que pour l'engrais.

Le *bœuf* ne peut rendre de bons services que depuis l'âge de trois ans jusqu'à dix, passé ce tems, il faut l'engraisser pour le vendre aux bouchers; il vit jusqu'à quatorze ans. C'est par les dents & par les cornes qu'on juge de son âge. A dix mois, il

jette la premiere dent de devant ; six mois après, les dents de lait des côtés tombent à leur tour; elles sont toutes remplacées par d'autres moins blanches, plus fortes, égales & longues ; mais à mesure que le bœuf vieillit, elles s'usent, se noircissent, & deviennent inégales.

Comme toutes les dents du bœuf font mué à trois ans, on ne peut plus après ce tems juger de son âge, que par le nombre des nœuds qui sont sur ses cornes ; ces nœuds ressemblent à des anneaux relevés en bosse, & il s'en forme un nouveau chaque année.

La bonne conformation des membres, la couleur du poil, & l'âge ne sont point les seules attentions qu'il faut avoir dans le choix des bœufs ; il y en a d'autres encore tirées de la maniere dont ils mangent, & du lieu de leur naissance. On a remarqué que les bœufs qui mangent lentement, qui sont d'une taille & d'un embonpoint médiocre fournissent mieux leur carriere à toute sorte de travail que ceux qui mangent très-vîte. Ceux qui ont été élevés sur les montagnes, ou tirés du voisinage sont moins paresseux, plus forts, plus sains, & en général de meilleur service que ceux qu'on tire des pays étrangers. Les bœufs ne se font pas aisément à l'air d'un nouveau climat; il faut les ménager beaucoup la premiere année, sur-tout dans les grandes chaleurs, & les nourrir de foin sec pour les rendre plus forts & moins sujets aux maladies.

Lorsque les bœufs on atteint l'âge de trois ans, il faut, sans perdre de tems commencer à les dompter, ils seroient moins susceptibles des instructions qu'il faut leur donner, si l'on attendoit plus long-tems. On les flâte, on les caresse, on leur frotte le corps jusqu'à l'entredeux des cuisses ; on leur donne de tems en tems un peu de sel dans du vin; on les traite enfin avec la plus grande douceur, pour les accoutumer insensiblement au joug ; s'ils sont fougueux, il n'y a point de meilleur moyen pour les dresser, que de les mettre l'un après l'autre entre deux bœufs faits & de bonne taille ; on les fait travailler ainsi de compagnie, & cinq à six jours suffisent pour les apprivoiser. Il ne faut point les battre, ni leur faire sentir l'aiguillon, qu'ils ne soient entiérement dressés ; lorsqu'ils commencent à travailler, il est important de les bien nourrir, & il ne faut jamais les rebuter par un excès de travail : pour bien accoupler deux bœufs, il faut les choisir d'égale force & de même taille ; sans cette précaution, il arrive que le plus fort porte tout le poids du travail, tandis que le plus foible ne fait rien.

Parmi les bœufs qui sont déjà accoutumés au joug, il y en a qui sont rétifs, ombrageux, furieux, ou sujets à se coucher en labourant : tous ces défauts peuvent se corriger avec le tems & la patience ; & c'est depuis trois ans jusqu'à cinq, qu'il faut employer les moyens propres pour y réussir. La voie de l'aiguillon & des coups ne doit jamais être mise en usage, qu'après avoir tenté celle de la douceur & des caresses. Si un bœuf est rétif, on lui battra les fesses avec un bâton tiré chaud hors du feu ; s'il est ombrageux, on l'accoutumera de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets ; s'il est violent & furieux, ce qui ne vient ordinairement que de trop de repos & de trop d'embonpoint, il faut lui diminuer la nourriture, & le fatiguer de travail & de coups d'aiguillon. S'il se couche en labourant, défaut assez ordinaire aux bœufs qui ont le poil moucheté ou blanc, il n'y a que la pointe de l'aiguillon pour l'en corriger ; si ce moyen ne réussit pas, il faut l'engraisser & le vendre.

Les bœufs ne mangent jamais trop : ils se couchent & ruminent après leur repas qui dure ordinairement une heure. Il faut toujours proportionner la nourriture au travail. En hyver, qu'ils ne sont presque rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin ; mais dans les tems de travail on leur donne de bon foin, & toujours avant de les atteler, une certaine quantité de son sec ou d'avoine. En été on les nourrit d'herbe fraîche, de bourgeons de vigne, de feuilles d'orme, de frêne, d'érable, de chêne, de peuplier, &c. la vesce verte ou séche, le sain-foin, la luzerne, la paille d'orge, d'épeautre, les lupins trempés dans l'eau, les pois chiches, les raves, les navets, les joncs marins, les écosses de pois, l'orge bouilli sont aussi d'excellentes nourritures pour eux. Quand on est dans un pays abondant en pâturages, on y fait passer les nuits aux bœufs, sous la garde d'un valet; c'est une grande épargne, & un moyen de faire à peu de frais de grandes nourritures de bestiaux & de gros profits. Les premieres herbes ne leur valent rien, & ce n'est que vers la mi-Mai qu'il faut les mener paître ; au mois d'Octobre, on les met aux fourrages, ayant attention de ne point les faire passer tout-à-coup, mais peu-à-peu, du sec au verd, & du verd au sec.

Au retour du travail, il faut toujours frotter les bœufs avec de bouchons de paille, sur-tout s'ils sont en sueur, ne les attacher dans l'étable que quand elle sera passée, leur laver souvent les pieds, & prendre, en un mot, tous les soins nécessaires pour adoucir les fatigues qu'ils ont essuyées pendant le jour, & pour prévenir leurs maladies. V. les articles *Bouverie*, *Bouvier*.

Depuis le mois de Mai jusqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue, ils commencent leur premier travail à la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, & le second à deux heures de l'après midi jusqu'à sept heures du soir. Dans les autres tems de l'année, leur journée se fait tout d'une traite. Et lorsque les bœufs sont jeunes, il est bon de ne leur faire labourer que des terres légeres, & de ne les occuper d'abord que des demi-journées ; il faut éviter, autant que l'on peut, de les mener au labour, pendant les grandes chaleurs, les grands froids & les pluies.

La plûpart des instructions que nous avons données jusqu'à présent ne regardent que les bœufs destinés au travail ; ceux qui ne font rien ne demandent pas autant de soins. Il suffit de les envoyer aux champs, & de leur donner en hiver régulierement du fourrage.

Outre les grands services que rendent les bœufs par les labours & les charrois, les profits qu'on en retire sont encore très-considérables, lorsqu'ils ne sont plus en état de servir, ce qui arrive ordinairement à l'âge de dix ans ; on les engraisse alors pour les vendre aux bouchers : l'engrais qui se fait depuis le mois de Mai jusqu'à la saint Martin, expose à beaucoup moins de soins & de dépenses que celui qui se fait en hiver ; il faut laisser en plein repos les bœufs pendant tout le tems qu'ils sont à l'engrais. Le moindre travail les empêcheroit de prendre graisse ; il faut encore avoir soin de les empêcher de se lécher ; car on prétend que rien ne leur est plus contraire ; on prend pour cela de leur fiente, & on leur frotte tous les endroits du corps, où ils peuvent atteindre avec leur langue. L'engrais des bœufs, & en général, de toutes les bêtes à corne, devient un objet de commerce très-considérable pour ceux qui sont à portée de le faire, & qui ont de grands pâturages. On

fait argent, non-seulement de leur chair, mais aussi de leur suif, de leur peau, de leur poil, & l'on vend même jusqu'à leurs cornes, que les tablettiers, les couteliers, les peigniers, & autres ouvriers achetent pour les employer à différens usages.

Les peaux de bœuf se vendent en poils, vertes, ou salées, ou sèches, ou sans poil, lorsqu'elles ont été préparées par les tanneurs, ou par les hongroyeurs, qui en font du cuir fort, & du cuir de Hongrie. Voyez *Cuir* & *Tannerie*. Les rognures de la peau, servent à faire de la colle forte. Voyez *Colle*.

Le poil de la queue du bœuf, après avoir été cordé & bouilli, fournit une partie du crin que les tapissiers emploient. Le poil du reste de la peau sert à faire la bourre dont on garnit les selles, les bâts, &c.

Le suif de bœuf est un grand objet de commerce pour les bouchers, c'est d'eux que les marchands chandeliers l'achetent, puisque toutes les chandelles dont on se sert, sont faites de suif de bœuf en dedans & de suif de mouton en dehors. Voyez *Suif*, *Chandelle*.

La chair de bœuf est un des meilleurs alimens & des plus nourrissans: il n'y en a point qui fournisse plus de suc, & qui soit par conséquent plus propre à réparer les forces épuisées par un violent exercice. Il y a une infinité de manieres de préparer le *bœuf en aliment*, & on emploie presque toutes ses parties, on le mange bouilli, rôti, & en ragoût; on en fait aussi des coulis. Voyez *Coulis*.

BŒUF *fumé*. Il se prépare de la maniere suivante. On commence par le dépecer en gros morceaux qu'on saupoudre de sel blanc: deux ou trois jours après on les met en presse, on les suspend ensuite dans une cheminée, loin de la flamme, pour que la graisse n'en soit point fondue, & l'on fait dessous un feu avec du bois verd qui donne beaucoup de fumée. A Hambourg & dans le duché de Gueldres, où se prépare le meilleur *bœuf fumé*, on se sert de bois de genevrier qui lui donne un goût aromatique. Le bœuf fumé se coupe en tranches fort minces, & se mange crud ou cuit sur des beurrées.

BŒUF *salé*; on coupe par tranches les morceaux de bœuf qu'on veut saler, & on les place par couches dans un saloir. La maniere de les saler est tout-à-fait semblable à celle du porc, avec cette différence, cependant, que la chair de porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut, au lieu que celle de bœuf s'en laisse pénétrer & prend tout celui qu'on lui donne. Cette maniere de préparer le bœuf est un objet d'économie, sur-tout à la campagne, où l'on trouve quelquefois du bœuf à acheter à bon marché.

BŒUF *à la mode*: il se fait avec une piéce de bœuf lardée, passée au roux & mise ensuite dans un pot bien couvert avec du sel, du poivre, du laurier, de l'écorce de citron, un verre de vin blanc, & deux verres d'eau, le tout doit cuire à petit feu.

BŒUF *en miroton*. V. *Miroton*.

BŒUF, (Œil de) c'est une fenêtre ronde qui se fait au-dessus du dernier entablement, ou dans les toits, pour éclairer les greniers.

BOIE, sorte de revêche fabriquée à Amiens par les faïetteurs drapans. Il y en a de trois largeurs.

BOIRE; ce terme est en usage dans quelques arts méchaniques: les chamoiseurs & les mégissiers disent *faire boire les peaux*, ce qui signifie, *jetter les peaux à la riviere* pour les y faire tremper, après qu'elles ont été préparées sur le *chevalet*. Voyez *Chevalet*.

BOIRE, *chez les papetiers*. Le papier mal collé & trop humide

boit, c'eſt-à-dire, que l'encre pénétre à travers & paroît de l'autre côté. On ne peut point ſe ſervir, pour écrire, du papier qui a ce défaut, l'écriture en eſt toujours brouillée.

BOIRE, *terme de tailleur*. On dit qu'une étoffe boit, lorſque de deux liſieres qui ſont jointes enſemble par une couture, il y en a une pliſſée un peu & couſue plus lâche que l'autre.

BOIRE, *manege*. *Boire dans ſon blanc*, ſe dit d'un cheval bai-alezan qui a le nez tout blanc. *Boire la bride*, c'eſt lorſque les mors force les coins de la bouche du cheval & les fait rider, cela arrive toutes les fois que les montans d'une bride ne ſont pas aſſez allongés.

BOIS, *économie ruſtique*; ce terme a deux grandes acceptions: il ſe dit de cette ſubſtance dure & ſolide, qui forme le corps des arbres & des arbriſſeaux, & qui prend ſon accroiſſement du ſuc de la terre: il ſe dit auſſi d'un canton de terre, plus ou moins grand, planté d'arbres propres à la conſtruction des édifices, au chauffage, au charronage & à une infinité d'autres ouvrages. Le mot *bois*, pris dans ce dernier ſens, comprend les forêts, les bois, les parcs, les haies, les buiſſons ou bocages. V. *ces mots à leurs lettres*.

Toutes ces ſortes de bois ſont plantés d'arbres qui ſont ou en futaie, ou en taillis: on laiſſe croître long-tems, & on ne coupe que fort tard les arbres en futaie; on n'attend pas ſi long-tems pour la coupe de ceux qui ſont en taillis. Voyez *Futaie*, *Taillis*.

La grande conſommation du bois pour une infinité d'uſages indiſpenſables, jointe à la facilité du débit, & au peu de dépenſes que cette production exige, a toujours fait regarder les *bois* comme un bien des plus importans & des plus lucratifs de la campagne. Il eſt dans l'ordre & l'économie d'en planter, lorſqu'on n'en a pas, & de ſçavoir bien ménager & accroître ceux que l'on a. Il eſt vrai qu'il faut attendre quelques années pour jouir des bois que l'on plante, mais ce tems s'écoule inſenſiblement, & ils deviennent enfin un revenu annuel pour un propriétaire arrangé qui ſçait les mettre en coupe réglée.

On ne met point en *bois* les meilleures terres: il faut les réſerver pour les grains, les foins & les autres productions; on y emploie celles qui ſont d'une qualité médiocre, & qui ne rapporteroient que peu de choſe, ſi on les employoit à d'autres uſages. C'eſt ordinairement celles qui ne ſont pas bien fertiles en grains qu'il faut choiſir, elles produiſent toujours de beaux *bois*. Il faut encore que la nature du terrein & ſon expoſition conviennent à la qualité du bois qu'on veut y mettre; les arbres aquatiques, tels que les peupliers, les trembles, les ſaules réuſſiſſent dans les terres humides, les ormes & les frênes, dans celles qui ſont mitigées & graſſes, les chênes & les châtaigners, dans les terres fortes, les pins & les ſapins, dans celles qui ſont légeres.

Il y a trois manieres différentes de multiplier les bois, ſçavoir, par des plants enracinés, par ſemences & par boutures. La voie du plant enraciné eſt la plus prompte & la plus ſure de toutes, & celle dont on ſe ſert preſque par-tout. La voie par boutures eſt longue, incertaine, & pleine d'inconvéniens. V. *Bouture*. Il en eſt de même de la voie par ſemence; elle eſt ſujette à beaucoup de hazard, donne beaucoup de peine, & le bois n'en eſt jamais bien garni. On ne l'emploie, que quand on veut avoir de pépinieres, ou quand on n'a ni bois ni argent pour avoir des plants enracinés. Il faut choiſir

des plants jeunes, forts, d'une belle venue, les racines doivent en être nettes, bien nourries, l'écorce vive, sans nœuds, mousse, ni gersure, la tige d'un pied & demi de haut, & grosse à proportion pour les taillis, & de six pieds de haut pour un bois de futaie. Il y a beaucoup d'autres attentions à faire sur le tems où il faut les lever & les planter : nous entrerons dans ce détail aux articles *Plant*, *Plantation*.

Lorsqu'on veut planter un *bois*, il faut éviter de mettre ensemble des plants qui ne se conviennent pas ; le chêne, par exemple, craint le voisinage des pins, des sapins, des hêtres & de tous les arbres qui poussent de grosses racines dans la profondeur du sol. La terre où l'on doit mettre le plant, doit avoir été bien remuée, & exposée, par plusieurs labours, à toutes les variations de l'air ; & lorsque le tems de planter est venu, on met ses plants enracinés dans des fosses, des rigoles, ou en douve : ce sont trois différentes manieres de planter. Voyez *Fosse*, *Rigole*, *Douve*.

Il faut labourer les bois nouvellement plantés, deux fois l'année ; le premier labour se donne au mois d'Avril, & le second vers la fin de Mai. Ils doivent être légers la premiere année ; on les fait plus profonds, la seconde, la troisieme & la quatrieme année, à proportion des forces du plant. Il ne faut point épargner les arrosemens dans un été long & sec, & sur-tout durant le hâle de Mars, où les plants ont besoin de plus de secours, parce que c'est alors qu'ils commencent à reprendre, soit qu'ils aient été faits, au printems, ou en automne.

C'est le tems & l'âge d'un bois qui doit en régler la coupe, un taillis doit avoir vingt ans, pour donner une coupe abondante, & une futaie cent ; un bon économe regle ainsi la coupe de ses bois, pour ne point les dégrader, & pour qu'ils soient toujours du même revenu.

Le bois sur pied prend différentes dénominations, selon ses différentes qualités.

BOIS-ARSIN, se dit de celui qui a été maltraité par le feu.

BOIS-BLANC. V. *Blanc-bois*.

BOIS-CARIÉ, ou VICIÉ ; c'est celui qui a des maladies, ou nœuds pourris.

Le bois abbatu, relativement aux usages auxquels on l'emploie dans la société, peut se distribuer en bois de charpente, de sciage, de charronnage & de chauffage. V. *ces mots à leurs articles*.

On connoît l'âge du bois, par le nombre des cercles qui sont depuis le centre jusqu'à l'écorce. Il s'en forme un nouveau tous les ans.

Les bois demandent de grands soins de la part de ceux qui sont chargés de veiller à leur entretien & à leur conservation. Ils ne doivent point souffrir qu'on y fasse des arrachis d'aucune espece. Les charbonnieres devroient en être bannies, à cause du danger du feu, & du dégât qu'elles occasionnent ; ou si le propriétaire permet d'en faire, il faut choisir les places les plus vuides & les plus éloignées. On ne doit jamais vendre ses bois par pieds d'arbres, parce qu'ils dépérissent considérablement, lorsque les beaux bois en sont ôtés. Ceux qui seront curieux de plus grands détails, n'auront qu'à consulter l'ordonnance des eaux & forêts ; ils y trouveront, & pourront appliquer à leur profit les traits de prévoyance & d'économie dont elle est remplie.

BOIS-CHABLIS. V. *Chablis*.

BOIS-EN-DEFENDS. V. *Défends*.

BOIS-EN-ETANT, quand il est debout ; *bois* gelif, s'il a des gersures causées par les grands froids & la gêlée ; *bois* rabougri. V. *Rabougri*.

BOIS-EN-PUEIL, se dit d'un bois qui n'a point encore trois ans depuis sa derniere coupe ; il y a des peines portées contre ceux qui y laissent entrer le bétail.

BOIS-MARMENTAUX, ou DE TOUCHE. Voyez *Marmentaux*.

BOIS-MORT. V. *Mort bois*.

BOIS RÉCEPÉ, se dit d'un arbre qu'on a coupé par le pied, à cause de quelque défaut, pour l'avoir plus promptement, & de plus belle venue.

BOIS SUR LE RETOUR. On l'appelle ainsi, lorsqu'il est trop vieux & qu'il commence à diminuer de prix.

BOIS-VIF, celui qui prend nourriture, & qui porte fruit, comme le chêne, le hêtre, le châtaignier.

BOISERIE, ouvrage de menuiserie qu'on applique aux murs pour les orner. Le chêne de Dannemarck est le plus beau & le plus uni.

BOISSEAU, mesure de bois ronde ou carrée, pour les grains & autres marchandises ou denrées séches. Il a huit pouces deux lignes & demie de hauteur sur dix pouces de diametre, en mesurant en dedans. Cette mesure doit être ceinte d'un cercle de fer en dehors, à bord du fût, & étalonnée de la ville de Paris. C'est aussi un instrument de boutonnier fait en cylindre, creux en dedans, pour faire les gances & cordons. Les potiers de terre appellent aussi boisseau un gros cylindre de terre cuite, fait en boisseau, mais sans fond, plus étroit par en-bas que par en-haut, avec un petit rebord ou ourlet, à un pouce près de l'extrémité la moins large. C'est pour faire la chausse, ou conduit d'une aisance, en les emboëtant l'un dans l'autre, de sorte que celui de dessus entre jusqu'à l'ourlet, dans celui de dessous.

BOISSELÉE, le contenu du boisseau. C'est aussi une mesure de terre en usage dans quelques provinces de France. Huit boisselées font un arpent de Paris.

BOISSELERIE, commerce de boisseaux, de cribles, de tambours, &c.

BOISSELIER ; c'est le nom des ouvriers qui vendent & font des boisseaux, des cribles, des pelles, des seaux, & autres menus ouvrages de bois. Ils font partie de la communauté des tourneurs.

BOISSON : ce terme a une grande étendue, & peut, en général, s'appliquer à tout aliment liquide, destiné à réparer nos forces ; l'eau est la *boisson* ordinaire des animaux, & peut-être n'y en a-t-il point de plus saine pour l'homme. Les Ethiopiens, au rapport d'Hérodote, vivoient autrefois très-long-tems ; & ils n'avoient pour toute *boisson*, qu'une eau pure & légere. Ils ignoroient l'usage du vin, de la biere & de ce grand nombre de liqueurs fortes qui sont aujourd'hui si fort à la mode. Le but de la boisson, est de remédier à la soif.

BOITE ; ce terme comprend, en général, tout assemblage de bois, de fer, ou de quelqu'autre matiere que ce soit, destiné soit à contenir, soit à revêtir, soit à diriger, soit à affermir d'autres piéces : le nombre des assemblages auxquels on donne le nom de boite est très-grand, & il n'y a point d'art méchanique où l'on n'en rencontre. Voyez *les articles suivans*.

BOITE, *chez les boisseliers*, se dit de tout coffret couvert ou sans couvercle, qui sert à contenir ou à serrer quelque chose.

BOITE, *terme de fontainier*, qui se dit d'un coffre de fer ou de tole, percé de trous, & placé à la superficie des piéces d'eau, pour arrêter les ordures, & empêcher l'engorgement d'une conduite.

BOITE, dans l'économie rustique, se dit d'une espece de boisson qu'on fait en mettant des seaux d'eau sur

marc de raisin, avant qu'il soit entiérement exprimé. On appelle encore *boire* le point où un vin est bon à boire; il y a des vins qui ne sont dans leur *boite* qu'après les premieres chaleurs de l'été.

BOITE *à foret, chez les coutetiers, les ferruriers & les arquebusiers;* c'est une espece de bobine de bois, de fer, ou de cuivre, traversée d'une broche de fer, qui, par un de ses bouts, est percée d'un trou quarré dans lequel ces ouvriers mettent les forets & les fraises pour percer les trous. V. *Foret, Fraise.*

BOITE *à lisser, chez les cartiers;* instrument de bois creusé par son extrêmité d'en-bas pour recevoir une pierre noire, polie & fort dure, avec laquelle on lisse les cartes, en frottant dessus.

BOITE *à soudure;* ce sont de petits coffrets dans lesquels les bijoutiers mettent les paillons. Voyez *Paillon.* Ils sont marqués au titre de la soudure qu'ils contiennent.

BOITE *de montre;* elle est composée de la cuvette qui contient le mouvement, de la lunette dans laquelle est ajusté le verre, de la charniere qui joint ensemble la cuvette & la lunette, & de la batte sur laquelle repose le cadran. Cette boite se ferme ordinairement au moyen d'un ressort situé vis-à-vis de la charniere.

BOITER, *manege*, se dit d'un cheval, de même que de l'homme. *Boiter* de vieux, ou de vieux tems, signifie qu'il y a long-tems que le cheval boite.

Ce défaut se connoît dans un cheval, par quelque irrégularité dans ses mouvemens, pour avoir été estropié au pied, à la jambe, au bras, ou à l'épaule: il est certain que c'est toujours dans une de ces parties que le mal réside, lorsque le cheval boite des pieds de devant, & lorsqu'il ne se montre point par des signes extérieurs & visibles, il faut une grande attention pour discerner quelle peut être la partie affectée, & dans laquelle réside la douleur. On commencera par l'examen du pied qu'on frappe d'abord avec le brochoir, sur la tête de chacun des cloux qui ont été brochés. Il faut en même tems avoir l'œil sur l'avant-bras de l'animal & près du coude, & si en frappant un clou, vous appercevez un mouvement à cet endroit de l'avant-bras, c'est un signe que l'animal souffre, & que la cause de la douleur est occasionnée par le clou frappé qui lui serre, ou qui lui pique le pied. Que si en frappant ainsi sur la tête des cloux, le cheval ne feint en aucune façon, il faut le déferrer, & lui ferrer tout le tour du pied, en appuyant un des côtés des triquoises sur les rivures des cloux, & l'autre sous le pied, à l'entrée de ces mêmes trous. Si vous appercevez dans l'avant-bras le mouvement dont j'ai parlé, soyez assuré que le siége du mal est dans l'endroit où vous avez porté les triquoises. V. *Triquoises.* Mais, si par ces deux moyens, vous ne découvrez dans le pied aucune des causes qui peuvent donner lieu à l'action de *boiter*, il faut remonter à la jambe, & passer à l'examen du bras & de l'épaule. Après avoir manié ces parties avec force, & observé si l'animal feint ou ne feint pas, il faut le faire cheminer. Dans le cas où il y aura inégalité de mouvement dans ces parties, & où la jambe du côté malade demeurera en arriere, & n'avancera jamais autant que la jambe saine, vous pouvez conclure que le mal est dans le bras & dans l'épaule, & si l'animal fauche en cheminant, c'est-à-dire, s'il décrit un demi-cercle avec la jambe, c'est une preuve que le mal a été produit par un écart.

S'il est important de discerner dans un cheval *boiteux* des pieds de

devant, quelle eſt la partie affectée, il ne l'eſt pas moins de connoître quel peut être le ſiége du mal, quand il boite des pieds de derriere, il faut le chercher dans la hanche, dans le jarret, ou dans quelqu'autre partie voiſine. Si le mal eſt dans la hanche ou dans l'os de la cuiſſe, l'animal marchera de côté, & n'avancera pas ſi bien de la jambe malade que de l'autre; en tournant court, il favoriſera cette jambe, & en marchant ſur une pente il la tiendra toujours plus haute que l'autre, pour ſe ſouſtraire à l'impreſſion douloureuſe qu'il reſſentiroit certainement, s'il repoſoit autant ſur la partie affectée, que ſur celle qui eſt ſaine, par conſéquent celle-ci viendra plus promptement au ſecours de l'autre, & ſon mouvement ſera plus vif & plus preſſé.

Il peut arriver qu'un cheval *boite* par quelque maladie cachée, ſans que le ſiege du mal ſoit dans ſes jambes. Dans ce cas, il faut le faire courir à la main ſur un terrein uni, & obſerver en lui lâchant toute la longueur du licou, de quelle maniere il poſe ſes jambes; s'il ne favoriſe aucune des quatre, il faut continuer à l'éprouver, en le maniant rondement, juſqu'à ce qu'il ſoit bien échauffé: vous lui donnerez alors une heure de repos, & vous le ferez courir enſuite de nouveau à la main, en lui lâchant toute la longueur du licou, comme auparavant.

BOKAS, toile de coton qui vient de Surate. Il y en a de blanche & de bleue.

BOL, ſorte de terre argilleuſe; les caracteres de cette terre ſont d'être onctueuſe, peſante, ſtyptique au goût, de s'attacher promptement à la langue, de teindre les mains, & de ſe diviſer facilement dans l'eau. Toutes ces propriétés conviennent au bol d'Armenie. De tous les bols le plus connu eſt celui dont on faiſoit autrefois le plus d'uſage, mais qui eſt moins eſtimé aujourd'hui; on alloit le chercher dans le Levant en Armenie, pour l'employer en médecine, mais on eſt à préſent convaincu que les bols qu'on trouve en France, & qui nous viennent de Blois, de Saumur & de Bâville, ſont auſſi bons que celui d'Armenie.

Il y a des bols de différentes couleurs: ils ſont ordinairement jaunes & rouges; il y en a auſſi de blancs: parmi ceux de France, qui nous viennent des endroits dont j'ai parlé plus haut, le jaune paſſe pour le meilleur. Le bol qu'on nous apporte de Toccaï en Tranſilvanie a tous les caracteres de celui d'Armenie.

Les doreurs emploient le bol d'Armenie pour faire l'aſſiette de l'or, les relieurs, après avoir broyé & humecté avec un peu de blanc d'œuf mêlé d'eau, en mettent une couche très-légere ſur la tranche des livres, après qu'elle a été bien rätiſſée.

BOLZADS, coutil des Indes, fait de fil de coton. Il y en a de blanc, & d'autres rayés de jaune dont les raies ſe font avec du fil de coton écru.

BOMBAZIN, étoffe de ſoie de Milan, à préſent fabriquée en France. C'eſt auſſi une eſpece d'étoffe croiſée, de fil de coton.

BOMBER, ſe dit *en architecture*, d'un mur qui a perdu ſon aplomb.

BOMERIE. Voyez *Bodinerie*.

BOMPOURNIKEL; c'eſt le nom qu'on donne en Weſtphalie à une eſpece de pain fort groſſier & fort compacte.

BONBANC, pierre très-blanche qui ſe tire des environs de Paris, mais qui ne dure pas à l'air & à l'humidité.

BON-CHRETIEN, ſorte de poire dont on diſtingue deux eſpeces principales, ſçavoir, le *bon-chré-*

tien d'été, & le *bon-chrétien d'hyver*. Ces poires ſont fort groſſes, & fort eſtimées pour la bonté de leur goût. Le bon-chrétien d'été eſt beurré, long, pyramidal; ſon eau eſt bonne & ſucrée, ſa couleur naturelle eſt jaune; elle eſt bonne à manger dans le mois d'Août.

Le *bon-chrétien d'hyver* eſt une des belles poires qu'il y ait, & des plus anciennes; ſa forme ne differe point de celle du bon-chrétien d'été; mais il eſt beaucoup plus gros: on en voit qui peſent juſqu'à deux livres; lorſqu'il eſt en belle expoſition, ſa couleur jaune ſe trouve relevée par un incarnat: ce fruit demeure ſur l'arbre depuis le mois de Mai juſqu'à la fin d'Octobre. Sa ſaveur eſt agréable, ſon eau douce & ſucrée; mais ſa chair a quelquefois le défaut d'être coriace & pierreuſe. Le *bon-chrétien d'hyver* ſe conſerve quatre ou cinq mois dans la ſerre.

La Quintinie fait encore mention de deux autres eſpeces de poires de *bon-chrétien*, qui ſont le *bon-chrétien muſqué*, & le *bon-chrétien d'Eſpagne*. Le *bon-chrétien muſqué* eſt long, d'une groſſeur raiſonnable, rouge du côté du ſoleil, & blanche de l'autre, d'une eau ſucrée, d'un goût parfumé, & d'une chair entre le caſſant & le tendre. Cette poire mûrit au commencement de Septembre, & l'arbre qui la donne ne vient gueres que ſur franc.

Le *bon-chrétien d'Eſpagne* a tout-à-fait la forme de celui d'hyver, il a d'un côté un beau rouge éclatant, tout piqué de petits points noirs, & de l'autre côté il eſt d'un blanc jaunâtre. Quand il eſt en parfaite maturité, & qu'il eſt venu dans un bon fond, ſon eau eſt douce, ſucrée, & aſſez agréable; mais dans les terroirs & les années humides ſa chair eſt dure & très-pierreuſe.

Au reſte, pour avoir toutes ces eſpeces de poires d'une certaine beauté, il faut que les arbres qui les donnent ſoient en *eſpalier*; & ce n'eſt que dans les jardins d'une expoſition très-favorable, qu'on peut les avoir en buiſſon, encore le fruit n'aura-t-il jamais ce vermillon qui lui ſied ſi bien & que le plein air ne lui peut entiérement donner.

BONCORE. Les fleuriſtes appellent ainſi une narciſſe, du nom de celui qui l'a trouvée le premier. Cette narciſſe produit à l'extrémité de ſa tige douze fleurs qui ont les feuilles blanches & épaiſſes, dans le milieu deſquelles, il y a un godet crepu & pliſſé.

BOND, *manege*, ſe dit d'un ſaut que le cheval fait, en s'élevant ſubitement en l'air & retombant à ſa même place.

BONDE, longue piéce de bois poſée dans un trou de la rigole pratiquée à l'endroit le plus creux d'un étang; on la leve pour faire écouler les eaux, quand on veut en faire la pêche.

BONDON, *terme de tonnelier*, qui ſe dit d'une cheville de bois groſſe & courte, avec laquelle on bouche le trou qu'on laiſſe à la partie ſupérieure d'un tonneau. Il ſe dit auſſi du trou même. C'eſt par ce trou qu'on remplit les tonneaux, & qu'on leur donne de l'air pendant le tems que le vin fermente avec force.

BONDONNER, ſe prend en deux ſens différens, tantôt il ſignifie percer un trou avec la bondonniere; V. *Bondonniere*, & tantôt boucher ce trou avec la cheville appellée Bondon.

BONDONNIERE, inſtrument dont les tonneliers ſe ſervent pour percer, dans une des douves d'un tonneau, le trou où ſe met le bondon. Il eſt de figure conique, fait en forme de tariere; le bout qui ſe termine en pointe, eſt amorcé & tourné en vis.

BONDRÉE, oiseau de rapine qui est une espece de buse. Voyez *Buse*. La *bondrée* a le bec court & noir à l'endroit où il est crochu, la tête grosse & plate, le cou fort court, garni de beaucoup de plumes ; son pennage en dessus est d'une couleur brune & obscure : celui du ventre est blanc & marqueté de plusieurs taches brunes. Aldrovandi donne trois testicules à cet oiseau. La couleur de ses plumes change souvent avec l'âge, ce qui arrive à tous les autres oiseaux de proie.

Il y a un moyen très-aisé pour prendre la *bondrée* ; il ne s'agit que d'entourer d'un cercle de bois une souris attachée contre terre, le ventre en haut ; on place autour de ce cercle des vergettes engluées, dans lesquelles l'oiseau s'embarrasse, lorsqu'il vient pour prendre la souris.

BONDY ; (Pomme de) cette pomme est assez grosse : la peau en est lisse, de couleur verte & rouge.

BON-HENRY, plante du genre appellé *patte-d'oie*. Sa racine est épaisse, âcre, & amere au goût ; elle pousse des tiges creuses, cannelées, longues d'un pied, & quelquefois plus : le long de ces tiges sont placées alternativement des feuilles triangulaires, lisses en dessus, couvertes en dessous d'une poussiere blanche, & portées sur de longues queues. Les fleurs qui naissent à l'extrêmité des tiges sont ramassées en épi, comme l'*amaranthe*. Ces fleurs n'ont point de pétales, & sont composées chacune de cinq étamines jaunes, soutenues par un calice verdâtre, découpé en cinq parties. Le pistile devient une semence noire, taillée en rein, & renfermée dans une capsule qui avoit servi de calice à la fleur.

Cette plante croît dans les lieux incultes, le long des chemins, des vieilles masures, & des haies des champs ; elle se multiplie de semence, & on la cultive dans les potagers ; on en mange les feuilles de même que celles des épinars.

BONJEAU : on donne ce nom, *dans l'œconomie rustique*, à deux bottes de lin liées ensemble dans toute leur étendue ; on les assemble ainsi, pour qu'elles occupent moins de place dans l'eau, quand on rouit le lin. Voyez *Rouir*, *Lin*.

BONIER, *commerce & agriculture*, mesure de terre qui est en usage dans la Flandre où elle varie cependant, d'un canton à l'autre ; elle contient ordinairement en surface 4074 toises cinq pouces & quatre lignes, ainsi l'arpent de Paris étant de 900 toises, il en faudroit quatre & demi 24 toises cinq pouces & quatre lignes pour équivalent d'un bonier.

BONNE-DAME, plante connue encore sous les noms de Belle-dame & de Follette, doit se rapporter au genre appellé *arroche*.

Cette plante pousse une tige de la hauteur de cinq à six pieds ; ses feuilles sont larges & ressemblent en quelque chose à celles de la poirée ; mais elles sont plus petites, plus molles & plus jaunes. Ses fleurs qui naissent en grand nombre au sommet des tiges sont sans pétales ; elles sont composées de plusieurs étamines jaunâtres qui sortent d'un calice à cinq feuilles avec un pistile qui dans la suite se change en une semence applatie, jaunâtre & enveloppée dans une capsule.

La *bonne-dame* vient de graine qui se seme au printems, pour en jouir, en attendant la poirée, qui ne pousse pas avec la même rapidité. Elle vient en toute sorte de terre, & sa culture n'a rien de particulier ; on ne la cultive même dans les potagers, que dans le moment du besoin, parce qu'elle a le défaut de monter presque aussi-tôt qu'elle est levée : on doit être attentif à en recueillir

les graines, dès qu'elles commencent à se détacher, sans cette précaution le vent en emporte la plus grande partie ; elles se conservent bonnes pendant deux ans.

On se sert des feuilles de cette plante pour les potages & pour les farces : on les mêle avec l'oseille, au défaut de la poirée.

BONNE-GRACE ; c'est le nom d'un petit rideau qui est au chevet d'un lit.

BONNET, sorte d'habillement de peau, ou d'étoffe qui sert à couvrir la tête, & qui en a ordinairement la figure. L'usage des bonnets commença à s'introduire en France sous le regne de Charles VII. C'étoit non-seulement l'habillement de tête du peuple, mais encore du clergé & des gradués.

Les Chinois ne se servent que de bonnets qui sont différens, suivant les diverses saisons de l'année : ils ne les ôtent jamais pour saluer quelqu'un, persuadés que rien n'est plus contraire à la politesse que de se découvrir la tête. Tous leurs bonnets soit d'été, soit d'hyver, sont si peu profonds, qu'ils laissent toujours les oreilles découvertes.

BONNET, *dans les arts*, se dit en général de tout ce qui est destiné à couvrir la partie supérieure d'une machine, d'un instrument, &c. Cette métaphore est prise de la partie de notre habillement, appellée *bonnet*.

BONNET, *chez les orfévres en grosserie* ; c'est la partie supérieure d'un encensoir, qui forme un dôme un peu écrasé. Il commence au bouton & finit aux consoles où passent les chaînes.

BONNET, *terme de perruquier*. Ils appellent ainsi une perruque fort courte qui descend à peine jusqu'aux épaules ; les bonnets sont très-commodes & fort à la mode aujourd'hui.

BONNET *de Turquie*. Les pâtissiers donnent ce nom à une sorte de pâtisserie faite d'une pâte à biscuit, ou autre, en forme de bonnet, ou de turban à la turque.

BONNETERIE, se dit de l'endroit où l'on fabrique des bonnets, des bas, & autres ouvrages en laine pure, ou en laine & soie qu'on appelle castor & vigogne. Voyez *Castor*, *Vigogne*.

Les bonnetiers achetent la laine, & elle n'est en état d'être employée à leurs marchandises, qu'après avoir passé par le dégrais, le battage & l'engrais. Voyez *ces mots à leurs articles*. Ces trois préparations sont à-peu-près les mêmes que pour la draperie, elles se font chez les bonnetiers : il n'y a que la carde, & le filage qui se faſſent dehors. Voyez *Carde*, *Filage*.

Le corps des bonnetiers est le sixieme des six corps des marchands de Paris : il est réuni aujourd'hui au corps des bonnetiers au tricot des fauxbourgs, & à celui des faiseurs de bas au métier.

BONNETS, *chez les bottiers*, se dit des genouilleres échancrées des bottes de courier : leur forme qui ressemble beaucoup à celle d'un *bonnet* leur a fait donner ce nom.

BONTANT, sorte d'étoffe ou de couverture de coton, rayée de rouge, qui se fabrique à Cantor, près de la riviere de Gambie.

BOQUELLE, écu de Hollande, ainsi appellé en Egypte, & que les marchands nomment communément Abukesb.

BOQUETTEAU, petit bois ou petit bouquet de bois.

BOQUILLONS: on appelle ainsi les ouvriers occupés dans les coupes des bois destinés pour les salines. Voyez *Saline*. Ces ouvriers sont soumis à l'inspection des veintres.

BORAX, espece de sel singulier, que les naturalistes placent parmi

les substances fossiles. Il est blanc, transparent, composé de cristaux, à six côtés tronqués par les deux bouts : le goût en est d'abord assez doux, mais il laisse ensuite dans la bouche une impression d'âcreté. Lorsqu'on le met sur le feu, il se gonfle considérablement, donne une écume blanche & légere, & forme ensuite une espece de verre qui se dissout dans l'eau & qui attire l'humidité de l'air.

Le *borax* est un véritable sel neutre, qui cristallise comme les autres : il verdit le syrop de violette, ce qui prouve qu'il a un excès d'alkali. Cet alkali ne differe en rien de celui de la soude, ou de la base du sel marin, ou du natrum. M. Baron, médecin de la faculté de Paris, a démontré le premier, que le borax n'étoit composé que de *natrum* & d'une autre espece de sel connu sous le nom de sel sédatif, que ce dernier, contre l'opinion commune, étoit tout fait dans le borax ; & il a démontré sans réplique, en faisant du borax de toutes piéces, c'est-à-dire, avec du sel sédatif & du natrum pris séparément.

Le *borax* est d'un grand usage & a beaucoup de propriété dans la chymie & la métallurgie. On ignore encore son origine, quoiqu'il y ait un commerce intime depuis longtems entre l'Europe & les Indes. On nous l'apporte de Patna, ville de l'Inde, située à 1200 lieues de l'embouchure du Gange, en montant vers le nord, & on prétend qu'il se fabrique beaucoup plus loin, vers la grande Tartarie. M. *Poot*, dans une dissertation insérée dans les mémoires de l'académie de Berlin, dit qu'on fait une lessive du sable entraîné par les débordemens des rivieres, qu'on y ajoûte de l'alun en poudre, & le suc d'une plante laiteuse, & qu'on laisse le tout dans des fosses ; mais cette histoire de la formation de ce sel a besoin de confirmation ; il y en a d'autres qui croient qu'on trouve le borax tout fait dans les lacs ; cette origine pourroit bien être la vraie, puisqu'il est certain qu'il y a dans ce pays un grand nombre de lacs qui fournissent du *natrum*.

Une des principales propriétés du *borax* est de faciliter infiniment la fonte de tous les métaux : il sert à réunir les parties métalliques, il les fait tomber au fond du creuset, & vitrifie les scories & les saletés qui s'y trouvent, en les poussant vers la surface. Un autre avantage qu'il procure aux métaux en fonte, c'est qu'il les défend de l'impression de l'air & du feu, en les environnant d'une espece de verre mince & délié. Il ne se mêle jamais aux métaux, & c'est pour cette raison qu'il est si fort employé pour les soudures, de l'or, de l'argent, du cuivre, &c. V. *Soudure*.

Lorsqu'on veut fondre des métaux précieux, comme l'or & l'argent, il faut avoir soin d'enduire les creusets de borax : par-là, on en retire les métaux plus facilement & avec moins de perte après la fonte.

Le *borax* qu'on appelle aujourd'hui la chrysocolle des modernes est bien différente de celle des anciens, qui étoit une véritable rouille de cuivre, quelquefois verte, & plus ordinairement bleue, qu'on trouve dans les mines.

BORDAT, petite étoffe, ou tissu étroit, fabriqué au Caire, à Alexandrie & à Damiette. Les bordats du Caire valent dix-huit mesdins la piéce.

BORDELAGE, ou BOURDELAGE, droit utile, en quoi il differe du cens, qui est purement honorifique, & qui consiste en un prélevement de grains, de volailles, ou d'argent que le seigneur fait dans quelques provinces sur les produits

des métairies qui ſont ſous ſa directe.

BORDELIERE, poiſſon qui habite les rivieres & les lacs ; il en ſuit toujours les bords, ce qui lui a fait donner le nom de *bordeliere*. Ce poiſſon a la tête petite, des os rudes en place de dents : il n'a point de langue ; mais au milieu du palais, qui eſt charnu, on trouve un os, & plus bas deux autres découpés en ſcie d'un côté, dont il ſe ſert pour broyer les herbes dont il ſe nourrit; Il a ſix nageoires, deux près des ouïes, deux au milieu du ventre, une autre ſur le dos : la ſixieme s'étend depuis l'anus, juſqu'à la queue. Tout ſon corps eſt couvert de petites écailles minces, de couleur noirâtre. La *bordeliere* eſt bonne à manger.

BORDEMENT, *terme de peinture en émail.* Les émaux clairs ne peuvent pas ſouffrir l'huile comme les émaux épais ; lorſqu'on les a broyés, ſeulement avec de l'eau, on les couche à plat, bordés du même métal ſur lequel on les applique, & c'eſt cette maniere de les employer qu'on appelle *bordement.* Les ouvrages ſans *bordement* ſont tout en champ d'émail.

BORDER. C'eſt, en général, appliquer un corps ſur les extrêmités d'un autre. Le corps appliqué ſert à conſerver, à orner, ou à fortifier ſes extrêmités ; ainſi on dit, border un chapeau, une jupe, un lit, &c. Ce terme eſt en uſage dans pluſieurs arts.

BORDER, *chez les boiſſeliers ;* c'eſt appliquer un bord de bois ſur les extrêmités, ou vers le milieu de chaque piéce de boiſſelerie, pour la rendre plus ſolide.

BORDER, *terme de vannier ;* c'eſt terminer une piéce par un cordon de pluſieurs brins d'oſier.

BORDER *un filet.* Les pêcheurs attachent à la diſtance de trois pouces, avec un fil, une corde autour des filets pour les rendre plus forts.

BORDER, *en jardinage ;* on dit *border un parterre, une allée, une plate-bande, une planche de potager*, c'eſt l'entourer de buis, de romarin, de lavande, & autres plantes.

BORDEREAU, note des eſpeces qu'on donne, ou qu'on reçoit en payement. On appelle bordereau de compte, l'extrait d'un compte dans lequel on comprend toutes les ſommes tirées hors lignes, recette ou dépenſe.

BORDIER, fermier ou métayer. On entend auſſi celui qui a des terres qui bordent ou qui confinent les grands chemins.

BORDURE, ſe dit de tout ce qui garnit les extrêmités d'une choſe pour les conſerver, les orner, ou les fortifier.

BORDURE, *en peinture*, ſe dit d'un ornement qui regne tout autour d'un tableau, d'une eſtampe, &c. il y a des bordures riches, il y en a de communes. Une belle *bordure* jette de l'éclat ſur les couleurs d'un tableau, détache les objets qu'il repréſente, & réunit mieux entre elles les parties dont ils ſont compoſés.

BORDURE *de pavé.* Les paveurs donnent ce nom aux deux rangs de pierre dure qui font les bords du pavé d'une chauſſée.

BORDURE, *en boiſſelerie*, ſe dit de la piéce de bois qui ſert à fortifier les extrêmités d'un boiſſeau, d'un minot, d'un ſeau, &c.

BORDURE, *jardinage*, ſe dit des plantes qui entourent un parterre, une plate-bande, les planches du potager.

BORIDIA, eſpece de mets ſalé, préparé avec un petit poiſſon qu'on mange crud.

BORNAGE, action de bornage eſt le droit qu'un propriétaire a d'obliger ſon voiſin à rétablir les li-

mites qui séparent leurs héritages.

BORNER, *jardinage*. On borne, par exemple, du bouis lorsqu'il vient d'être planté. Ce travail consiste, à lui donner la forme & le contour qu'il doit avoir, en plombant bien la terre tout autour, de peur qu'il ne s'évente.

BORNES, marques qui séparent les possessions des particuliers à la campagne, ou l'étendue des justices des seigneurs limitrophes.

BORNOYER, ou BORNEYER, *terme de jardinage ;* c'est viser d'un seul œil, pour mieux juger de l'alignement d'une chose, ou pour connoître si une surface est plane. On dit aussi dégauchir. Voyez *Dégauchir*.

BOSEL, *en architecture*. V. *Astragale*.

BOSQUET, *jardinage ;* c'est un petit bois planté dans les jardins de plaisance, au milieu duquel on trouve ordinairement une salle ornée de fontaines & de piéces de gazon en compartiment, avec des siéges pour se reposer. Les *bosquets* sont un des principaux ornemens d'un jardin, & ils donnent du relief à tous les autres. On les plante ordinairement par préférence dans les endroits où il y a une vue désagréable à couvrir : on leur donne toute sorte de figures : il y en a qui représentent des étoiles, des quinconces, des galeries, des labyrinthes, des pattes d'oie, des croix de saint André, &c. Voyez *tous ces mots à leurs articles*.

BOSSAGE ; c'est une pierre qui a quelque saillie, qu'on laisse sans être taillée dans les bâtimens qu'on éleve, pour y tailler ensuite des chapiteaux, des armes, &c. C'est aussi des pierres de refend, qui semblent excéder le nud du mur, à cause que les joints de lit en sont marqués par des enfoncemens, ou canaux carrés. *En charpenterie*, c'est la rondeur en bosse que font les bois courbes, ou ceintrés.

BOSSE, terme en usage dans plusieurs arts où il y a différentes acceptions.

BOSSE, *en terme de sculpture*, signifie la même chose que bas-relief, plein-relief. Voyez *ces mots*.

BOSSE, *peinture ; travailler d'après la bosse*, se dit d'un éleve ou d'un maître, qui copie, ou qui dessine d'après une figure de relief.

BOSSE, *en orfévrerie :* les orfévres distribuent toute la vaisselle, en vaisselle *plate*, & en vaisselle en *bosse*. Le assiettes, les cuilleres, & toutes les piéces qui n'ont pas une concavité considérable sont compriſes dans la premiere classe. Les seaux, les flacons, les bassins profonds, & généralement tous les vaisseaux qui ont un ventre & un cou, sont dans la seconde.

BOSSE, se dit aussi des enfonçures qui se font par hazard à des ustensiles de ménage, soit d'or, d'argent, d'étain, ou de cuivre ; la *bosse*, dans ce cas, est accidentelle & gâte la forme totale d'une piéce, au lieu que dans les ouvrages en *bosse*, elle est une suite de leur conformation & un effet de l'art.

BOSSE, *ferrurerie :* les ferruriers appellent *ferrures en bosse* celles qui s'attachent en dehors avec des clous rivés, ou avec des vis, & qui se ferment avec un moraillon. Voyez *l'article Serrure*.

BOSSE, *dans les salines*, se dit d'une mesure de sel en usage à Salins en Franche-Comté. Ces *bosses* sont des tonneaux pleins de sel en grains, ou de sel trié que Salins est obligé de fournir tous les ans aux cantons catholiques de Suisse, suivant les engagemens que la France a pris avec eux. Chaque *bosse* doit contenir seize fiertins, mesure de Berne, qui pesent environ cinq cens cinquante à soixante livres. V. *Fiertin*.

BOSSE, *économie rustique*, se dit des paquets de chardon que les habitans de la campagne font pour les drapiers, laineurs, couverturiers; &c. Les bosses de chardons se vendent en gros paquets d'un millier : chaque millier est composé de quarante petits paquets. Il faut les conserver dans un lieu sec, parce que la moindre humidité les met hors d'état de servir; les chardons de Picardie sont plus estimés que ceux de Normandie & de Languedoc. Voyez *Chardon à bonnetier.*

BOSSE, *en vénerie.* On appelle ainsi la premiere poussée du bois d'un cerf qui a mis bas, ce qui commence plutôt ou plus tard, suivant l'âge de cet animal, les cerfs de dix cors ont poussé à demi leurs têtes vers la mi-Mai, & tout-à-fait à la fin de Juillet, & les jeunes, vers le milieu du mois d'Août. Le mot *bosse* se dit aussi du chevreuil dans le même sens, & se nomme *Enflure;* dans le cerf elle se nomme *Meule.* C'est dans l'un & dans l'autre l'éminence d'où sort le mairin, la perche ou le fût du bois.

BOSSELAGE, BOSSELER; c'est le travail en bosse qu'on fait sur la vaisselle : on dit travailler en *bosselage*, ou *bosseler* de la vaisselle, de l'argenterie.

BOSSETTE, *chez les éperonniers;* c'est une petite piéce ronde & élevée en bosse, dont on couvre le fonceau d'un mors. V. *Fonceau*, *Mors.* Il y a des *bossettes* en or, en argent, en cuivre, &c.

BOSSETTE, se dit encore d'une piéce de cuivre qu'on met sur les yeux d'un mulet.

BOTTAGE, droit que l'abbaye de saint Denis en France leve sur tous les bateaux & marchandises qui passent sur la riviere de Seine, à compter du jour de saint Denis, 9 Octobre, jusqu'à celui de saint André 30 Novembre.

BOTTANE; c'est une sorte d'étoffe qu'on fabrique chez l'étranger & dont il se fait un grand commerce à Lyon.

BOTTE, *manege;* chaussure de cuir dont on se sert pour monter à cheval. On distingue plusieurs especes de bottes : les principales sont la *botte-forte*, la *botte-molle*, les *bottes à la houssarde & à l'angloise.*

La *botte-forte* est composée de la genouillere, d'une tige aussi large en-haut près du genouil, qu'en-bas, près du cou de pied, & d'un soulier armé d'un éperon qui tient à la tige; cette tige est dure & sans aucun pli. La *botte-molle* est celle qui fait plusieurs plis au-dessus du cou de pied. Les *bottes à la houssarde & à l'angloise* sont molles, & n'ont point de genouilleres. Voyez *Genouillere.*

La cavalerie, les chasseurs, les postillons se servent ordinairement de *bottes-fortes;* les académistes & les dragons en portent de *molles.* Outre ces trois especes de *bottes* dont nous venons de parler, les bottiers en distinguent encore d'autres. Il y a des *bottes de courier*, des *bottes de cour*, des *bottes de poste de courier*, &c.

Les *bottes de courier* se changent de jambe, ce qu'on ne peut faire avec toutes les autres : il n'y a que les couriers qui s'en servent, elles sont beaucoup plus fortes que les autres; & il y a des jarretieres à boucles qui joignent les garnitures l'une à l'autre.

Les *bottes de cour* sont celles dont se sert toute la suite du roi dans les parties de chasse. La genouillere en est évasée, en forme d'entonnoir ou de chauderon.

Les *bottes de poste de courier* ont une double tige, & ne different qu'en cela des *bottes de courier* ordinaire.

BOTTE. *Aller à la botte*, *manege*, se dit de l'action d'un cheval

colere qui cherche à mordre la *botte* ou la jambe du cavalier. On dit auſſi *ſerrer la botte*, pour dire preſſer un cheval d'avancer, en ſerrant les jambes.

BOTTE, on appelle ainſi dans la Champagne une eſpece de forces dont on ſe ſert dans les manufactures de lainage pour donner la derniere tonte aux droguets. Cette opération eſt expreſſément ordonnée par les réglemens.

BOTTE, *chez les ſelliers*, eſpece de marche-pied ſuſpendu aux brancards d'une voiture vis-à-vis les portieres, ſur lequel on appuie le pied pour entrer dans la voiture.

BOTTE, *en vénerie*, ſe dit de la longe, ou du collier avec lequel on mene au bois le limier. Voyez *Limier*.

BOTTE, *économie ruſtique*, ſe dit principalement d'une certaine quantité de paille ou de foin qui peſe plus ou moins, ſelon les différens pays; ces *bottes* ſont entourées avec des liens de même nature; on dit auſſi une *botte d'échalas*, une *botte de lattes*.

BOTTE, *jardinage*. Ce terme ne doit point être pris ici dans le même ſens qu'il a dans l'agriculture; il ſignifie ſimplement une groſſe poignée ou pluſieurs petites poignées de racines, d'herbages, &c. C'eſt en ce ſens qu'on dit une botte d'aſperges, de navets, d'oignons, &c.

BOTTE, ou meſure pour les liquides; c'eſt un grand vaiſſeau de bois en forme de tonneau. La botte d'huile contient à-peu-près un muid. Les bottes pour le vin ſont plus larges par le milieu que par les extrêmités, allant toujours en diminuant depuis le bondon juſqu'au jable. Les bottes de Bretagne ne contiennent que huit pintes de Paris. Celles d'Eſpagne, pour les huiles, peſent un millier. *Botte* eſt auſſi un fagot ou aſſemblage de pluſieurs choſes de même genre. On dit une botte de ſoie, de fil, d'échalas, &c.

BOTTE, chauſſure de cuir pour le cheval. Chez les ſelliers, *botte* ſignifie un petit marchepied, attaché au brancard des berlines, à l'endroit où s'ouvrent les portieres.

BOTTELAGE, *économie ruſtique*; c'eſt l'action de mettre en botte. Il n'eſt guere employé que pour le foin. Voyez *Foin*.

BOTTELER, ſignifie la même choſe que *bottelage*. Voyez *Bottelage*.

BOTTELER, peut ſe dire auſſi, *dans le jardinage*, de toutes les plantes dont on fait des bottes; par exemple, botteler des aſperges, des raves, du bouis, &c. Voyez *Botte dans ce ſens*.

BOTTELEUR, nom qu'on donne aux hommes de journée, employés à faire le *bottelage* du foin.

BOTTER, ſe prend en deux ſens différens: il ſignifie faire des *bottes* ou chauſſer des *bottes*. On dit, ce cordonnier me *botte* plus mal que celui que j'avois auparavant, pour dire que ſes bottes ne ſont pas auſſi bien faites; ce valet *m'a botté de travers*; on dit auſſi qu'un cheval ſe botte, lorſque marchant dans un terrein gras, la terre lui remplit le pied & y reſte.

BOTTIER, corps d'ouvriers qui font & vendent toutes ſortes de *bottes*. Les bottiers ſe ſervent des mêmes outils que les cordonniers, & ſont corps avec eux.

BOTTINE; chauſſure de cuir fort & dur qu'on met à ſes jambes pour monter à cheval. La bottine differe de la botte en ce que le ſoulier n'y eſt point attaché, & qu'elle ſuit exactement la forme de la jambe. Outre cela la tige & la genouillere ſont fendues en long par le côté, & ſe rejoignent par des boucles ou des boutons, ou par des eſpeces de boutonnieres de cuir, couſues le long

de la tige, & qui ſe paſſent les unes dans les autres juſqu'à la derniere qui s'arrête au moyen d'un bouton: celles-ci ſe nomment *Bottines à paſſans.*

BOTTINES, *chez les boyaudiers & les tailleurs de pierre.* Ce ſont des morceaux de cuir ſouple ou de peau, que ces ouvriers s'attachent au-deſſus du cou-de-pied; les premiers, pour empêcher que l'eau & les ordures n'entrent dans leurs ſouliers, lorſqu'ils travaillent les boyaux deſtinés à faire des cordes; les ſeconds, pour ſe garantir des éclats des pierres.

BOUC, animal quadrupede, qui eſt le mâle de la chevre. Voyez *Chevre.* Le *bouc* differe du bélier par ſes cornes qui ne ſont point auſſi contournées: ſon corps eſt couvert de poil, & non pas de laine, ſon menton eſt garni d'une ſorte de barbe.

Il n'y a point d'animal plus laſcif que le *bouc*, & il ne faut point l'abandonner trop de bonne heure à ſa lubricité; il ne faut lui donner des chevres à faillir qu'à l'âge de deux ans, un ſeul peut ſuffire à cent cinquante pendant deux mois; & il n'eſt de bon ſervice que pendant trois ans: au bout de ce tems il faut le châtrer & l'engraiſſer.

Un *bouc* bien choiſi doit avoir le corps grand, le cou charnu & court, les jambes groſſes, le poil épais, noir & doux, les oreilles grandes & pendantes, la barbe longue & touffue. Ceux qui ont des cornes ne ſont pas les meilleurs: ils paſſent outre cela pour être pétulans, & fort dangereux. Lorſqu'un bouc manque de pluſieurs de ces qualités, il ſeroit médiocre pour la multiplication: il faut le châtrer à ſix mois, ou un ans. Voyez *Chevreau.*

Il faut bien nourrir le *bouc* pendant tout le tems qu'il eſt occupé à faillir les chevres; à chaque fois qu'il faillit, on lui donne ſept à huit bouchées de ſon & de foin à manger; on le met en exercice avec la même chevre juſqu'à trois fois pour s'aſſurer qu'elle eſt pleine.

On mange rarement le bouc, à cauſe de ſon odeur & de ſon goût déſagréable. Cependant dans les pays où le commerce des chevres eſt conſidérable, lorſqu'un bouc n'eſt pas deſtiné à faillir, on le châtre pour l'engraiſſer: il en croît mieux, il engraiſſe plus vîte, ſa chair eſt d'un meilleur goût.

Les peaux de bouc ſervent à différens uſages: elles font une partie aſſez conſidérable du commerce des cuirs; les maroquiniers, les chamoiſeurs & les mégiſſiers les préparent en maroquin, en chamois, ou en mégie. En Provence & en Languedoc, on en fait des outres ou vaiſſeaux pour tranſporter du vin & de l'huile; il faut vendre ces peaux avant l'hyver, parce que la gêlée leur porte préjudice; on tue pour cela les boucs dans le mois d'Octobre: ils ſont gras dans ce tems-là, enſorte que leur peau & leur chair en ſont meilleures.

Le ſuif de bouc n'eſt pas non plus à négliger, on le mêle avec celui de bœuf & de mouton.

BOUC, *en hydraulique*, ſe dit d'une eſpece de poulie garnie de cornes de fer qui font monter & deſcendre une chaîne ſans fin.

On donne auſſi le nom de *bouc*, dans les groſſes forges, à une grande roue à eau traverſée par un arbre qu'elle fait mouvoir.

BOUCAGE, genre de plante à fleur en roſe ou en ombelle, de couleur blanche & quelquefois purpurine. Chaque fleur eſt compoſée de cinq pétales inégaux, figurés en cœur, diſpoſés en rond, & ſoutenus par un calice, qui dans la ſuite devient un fruit à deux ſemences oblongues, arrondies, cannelées & menues comme celles du perſil.

On distingue trois especes de boucage, la grande, la moyenne, & la petite qu'on appelle *bouquetine*, parce que les boucs en mangent; leur différence se tire de la grandeur des tiges & des feuilles. On les trouve dans les lieux incultes, où elles se multiplient d'elles-mêmes.

BOUCAN, se prend en plusieurs sens différens. Les marchands de bois donnent ce nom à une bûche rompue par vétusté. Boucan se dit aussi d'une grille de bois de Brésil, sur laquelle les sauvages des Indes occidentales boucanent leur viande: les petites loges où ils se retirent pour faire cette préparation, se nomment aussi boucan. V. *Boucaner*.

BOUCANER, c'est la préparation que les sauvages donnent à leur viande pour la conserver; *boucaner* signifie la même chose que fumer. Ces peuples, au retour de la chasse, écorchent les bêtes qu'ils ont apportées & en ôtent les os: ils coupent la chair par aiguillettes plus ou moins longues, qu'ils placent sur des tables, & qu'ils saupoudrent de sel; le lendemain ils la mettent au boucan, sur une grille de bois de Brésil placée à une certaine hauteur du feu. On fait force fumée dessous, & pour la rendre plus épaisse, ils brûlent la peau avec les ossemens des animaux dont ils boucanent la chair.

On prétend que la viande, ainsi *boucanée*, a un goût si excellent, qu'on peut la manger en sortant du *boucan* sans la faire cuire: elle plaît aux yeux & au goût, elle exhale une odeur agréable, & elle se conserve plusieurs mois dans cet état; elle perd cependant, avec le tems, toutes ces qualités.

BOUCANIER; nom que l'on donne à ceux qui boucanent la viande, ou qui s'en nourrissent. Les *boucaniers* ne font point d'autre métier que de chasser. Il y en a de deux sortes; les uns ne chassent qu'aux bœufs pour en avoir leur cuir, & les autres aux sangliers, pour boucaner leur chair, & s'en nourrir. Ils ont le même équipage pour ces deux chasses: c'est une meute de vingt-cinq à trente chiens avec un bon fusil: leur poudre est excellente, ils la tirent de *Cherbourg*. Ils ont des valets qu'ils appellent *engagés* qu'ils renvoient après trois ans de service; & ils leur donnent pour récompense, un fusil, six livres de plomb & deux livres de poudre.

BOUCASSIN. Autrefois on appelloit ainsi certaines toiles gommées, calandrées & teintes en différentes couleurs qu'on nomme à présent bongran ou treillis. On s'en sert pour doubler.

BOUCAUL, vaisseau de bois pour renfermer la muscade, & autres épices: on s'en sert aussi pour les liqueurs, & on dit un boucaul de vin.

BOUCHARDE, outil tout de fer acéré, & d'acier à la pointe. Les sculpteurs & marbriers s'en servent pour faire des trous de grosseur égale. Ils ont grand soin de jetter de l'eau sur cet outil, à mesure qu'ils travaillent.

BOUCHE, *manege*; c'est la partie de la tête du cheval, qu'on appelle gueule dans les autres animaux. C'est le seul des quadrupedes à qui on donne une bouche. On dit qu'un cheval a une belle bouche, lorsqu'on trouve un appui ferme & léger: V. *Appui*, que sa tête n'est point ébranlée par les différens mouvemens d'une main ferme, & ne s'abandonne point à la liberté que cette même main peut lui donner, en rendant & en se relâchant.

La bouche du cheval, bien proportionnée, ne doit être ni trop peu fendue, ni trop sensible, ni trop dure. Elle doit être *fraîche*, c'est-à-dire, qu'elle doit conserver toujours le sentiment du mors, & être continuellement humectée par une

écume blanche. Cette écume n'eſt autre choſe que la ſalive que le cheval bat & agite en goûtant ſon mors, & en le mâchant ſans ceſſe. Il y a bien des choſes qui contribuent à la bonté de la bouche du cheval : elle naît principalement de la légéreté de l'animal, de ſa bonne inclination, de ſes forces, de ſon haleine, & de la capacité naturelle de ſes membres.

Les mauvaiſes qualités d'une *bouche* ſont d'être *fauſſe*, ou *égarée*, *chatouilleuſe*, *ſéche*, *forte*, *perdue* ou *ruinée*. Une *bouche fauſſe* ou *égarée* ne répond jamais juſte aux impreſſions du mors. Une *bouche chatouilleuſe* vient d'une trop grande ſenſibilité. Une *bouche ſéche* vient du défaut oppoſé : il y a cependant des cas ou la ſéchereſſe de la *bouche* peut provenir autant de la main ignorante du cavalier, que de la *bouche* du cheval. Les maquignons, pour faire venir de l'écume à une bouche inſenſible, ont ſoin, avant de monter l'animal, & en lui mettant le mors, de lui donner du ſel. Une bouche perdue, ou ruinée s'entend de celle qui n'a plus aucune ſenſibilité.

BOUCHER, ſe dit de celui qui eſt autoriſé à faire tuer de gros beſtiaux & qui en vend la chair en détail. Les bouchers forment à Paris une communauté fort nombreuſe, leur état eſt libre : ils prennent tous les ans, aux approches de Pâques, des engagemens avec le public ; mais leur obligrtion finit en Carême. Ils vendent la viande au poids & à la livre, & ils ſont tenus d'en garnir leurs étaux ſelon l'obligation qu'ils en ont contractée, ſous peine de la vie. Voyez *Etal*.

Il n'y a point de nourriture, après le pain, plus commune que la viande de boucherie, & qui par conſéquent demande plus de ſoin de la part de la police. Il eſt très-important pour la ſanté, que les beſtiaux deſtinés à être tués, ſoient ſains, qu'ils ſoient tués, & non morts de maladie, ou étouffés, que la chair en ſoit préparée proprement, & débitée en tems convenable.

BOUCHERIE, ſe dit non-ſeulement du lieu où l'on tire le gros bétail, mais encore de celui où les bouchers ont leurs étaux pour en débiter la chair en détail. Neron fit conſtruire une belle *boucherie* à Rome : c'étoit un grand bâtiment public élevé avec magnificence, où des marchands diſtribuoient la viande aux habitans.

BOUCHET, ſorte de poire blanche, & ronde comme une bergamotte : elle a la chair tendre & l'eau ſucrée, on la mange dans le mois d'Août.

BOUCHOIR ; les boulangers & les pâtiſſiers donnent ce nom à un grand convercle de fer qui ſert à fermer la bouche de leur four. Le *bouchoir* a une poignée, ſa forme répond à celle de la bouche du four.

BOUCHON, *jardinage* ; on appelle ainſi ces paquets de toile formée par les chenilles qu'on apportoit à l'extrêmité des arbres : c'eſt dans ces toiles que ces inſectes ſe conſervent pendant l'hyver. Nous donnerons le moyen le plus ſûr pour détruire ces bouchons, au mot *Chenille*.

BOUCHON, *manege*, ſe dit d'une ou de deux poignées de paille ou de foin qu'on entortille ſur le champ, pour froter le corps d'un cheval, après l'avoir étrillé, & ſur-tout lorſqu'il a chaud. Ainſi bouchonner un cheval, c'eſt le froter avec le *bouchon*.

BOUCHONS ; ce ſont dans le tirage de la ſoie, des inégalités qui ſe rencontrent dans le fil, au ſortir de deſſus le cocon. Voyez *Cocon*. Plus il y a de ces inégalités ou groſ-

ſeurs, plus le tirage eſt difficile, & la ſoie tirée en eſt moins parfaite.

BOUCHOTS, *terme de pêche*, ce ſont des parcs, partie de claies, & partie de filets, que les pêcheurs conſtruiſent ſur les bords de la mer pour y arrêter les poiſſons que le flux y amene. Voyez *Parc*.

BOUCLE, eſpece d'anneau d'acier, de cuivre, d'or, ou d'argent qui ſert à pluſieurs uſages.

BOUCLE, *manege*. Voyez *Boucler*.

BOUCLER. Une muraille boucle, lorſqu'elle fait ventre, qu'elle eſt prête à tomber.

BOUCLER, *terme de maréchallerie & de manege*. On *boucle* une jument pour empêcher qu'elle ne ſoit couverte. On ſe ſert pour cela de pluſieurs aiguilles de cuivre dont on perce diamétralement les deux lévres de l'entrée du vagin, & qu'on arrête des deux côtés; on boucle encore une jument avec des anneaux de cuivre.

BOUCLER, *chaſſe*; faire boucler un renard, un bléreau, un lapin, c'eſt les forcer à ſortir de leur terrier, avec des chiens, des furets, &c.

BOUCLES *de ſouliers, de baudrier, de ceinturon*; ce ſont des eſpeces d'anneaux plus ou moins ronds qui ont un ardillon au milieu; ces boucles ſervent à tenir la choſe attachée & bien ſerrée.

BOUCLES *d'oreilles*. Les metteurs en œuvre donnent ce nom à une ſorte de bijou que les femmes portent à leurs oreilles. Il y en a de pluſieurs eſpeces. Il y a des *boucles à quadrille ſimple ou double*, des boucles ſimples ou doubles entourées, des *boucles de nuit*. Toutes ces eſpeces de boucles d'oreilles prennent leur nom de la forme dont elles ſont faites.

BOUCLES, *chez les ſerruriers*; on appelle ainſi ſes gros anneaux rond de fer, ou de bronze, qu'on met aux portes cocheres; il y en a dont le contour imite celui d'une gibeciere, & qu'on nomme *boucle à gibeciere*.

BOUCLES, ſe dit auſſi, *chez les perruquiers*, des cheveux friſés en rond & par anneaux.

BOUCLETTE, terme de chaſſe. *Pentiere à bouclette*. V. *Pentiere*. On l'appelle ainſi, parce qu'elle a dans le haut de petites boucles comme on en voit aux rideaux d'un lit.

BOUCLETTES, *dans les manufactures de lainage*; ce ſont de petits anneaux de fil, de corne, ou de verre, placés au milieu de chaque liſſe pour recevoir un des fils de la chaîne. Voyez *Liſſe*, *Chaîne*.

BOUDELLE, ſignifie la même choſe que bout-d'aîle: c'eſt une eſpece de plume tirée de l'aîle des oies.

BOUDIN, *cuiſine*. Il y a des *boudins noirs*, il y en a de blancs. Voici la maniere de les faire.

Le *boudin noir* ſe fait avec le ſang du cochon, ſa panne & ſon boyau. On hache la panne par petits morceaux, on l'aſſaiſonne de poivre, ſel, cloux de girofle & muſcade en poudre, on y ajoûte toute ſorte de fines herbes bien hachées, & on mêle enſuite le tout avec le ſang conſervé chaudement dans une terrine. C'eſt de ce mêlange qu'on remplit; avec un entonnoir, le boyau bien ratiſſé & bien lavé. On le lie par les deux bouts, & on le fait cuire dans l'eau chaude pour le blanchir. Il faut avoir l'attention de le piquer de tems en tems, de peur qu'il ne s'ouvre & ne ſe répande. On connoît qu'il eſt cuit & blanchi, lorſqu'en le piquant il n'en ſort que de la graiſſe. Il faut alors le tirer proprement, & attendre qu'il ſoit froid pour le couper par morceaux.

Le *boudin blanc* ſe fait de blanc de volaille rôtie & de panne de

cochon fort mince qu'on hache bien enſemble : on y ajoûte des fines herbes bien hachées & des épices comme ci-deſſus ; après avoir fait bouillir le tout dans une caſſerole, avec ſuffiſante quantité de lait, juſqu'à ce que cette eſpece de farce ait acquis la conſiſtance qu'elle doit avoir, on y mêle quelques blancs d'œufs fouettés, & on l'entonne enſuite dans le boyau bien lavé qu'on lie par les deux bouts, & qu'on fait cuire dans l'eau bouillante.

Les *boudins* ſe mangent rôtis ſur le gril ; on doit les ſervir chaudement. Le boudin blanc doit être grillé dans du papier ſur un feu médiocre.

BOUDINIERE, petit entonnoir de cuivre ou de fer-blanc dont les charcutiers ſe ſervent pour remplir les boyaux dont ils font des *boudins*.

BOUDOIR, cabinet étroit auprès d'une chambre, dans lequel on boude ſans témoin, lorſqu'on eſt de mauvaiſe humeur.

BOUE, ſe dit en général des ordures qui s'engendrent dans les rues & les places publiques. Il y a à Paris des gens chargés d'enlever dans des tomberaux les boues des rues, & de les tranſporter hors de la ville.

BOUE, *terme de maréchallerie*, s'entend du pus, ou d'une humeur corrompue qui ſort d'une plaie ; on dit que la *boue ſouffle au poil*, lorſqu'à la ſuite d'une bleſſure qu'un cheval aura reçue au pied, la matiere de la ſuppuration ſe montre & ſe fait jour vers la couronne.

BOUE, ſe dit encore *en Flandre & en Artois*, d'une ſeconde cave placée au-deſſous de la premiere, pour y conſerver la biere pendant les grandes chaleurs.

BOUER, on entend par ce mot, l'art de monnoyer au marteau, ou au bouar. C'eſt la façon que l'on donne aux flaons, en les frappant pluſieurs enſemble, placés les uns ſur les autres avec le bouar, afin de les joindre, coupler & toucher d'aſſiette pour les faire couler plus aiſément au compte & à la main. Lorſque les flaons ont été boués, on les remet entre les mains du maître pour les blanchir ; & l'ordonnance du roi enjoint de bouer trois fois les flaons, les deux premieres après les avoir fait recuire & réchauffer, & la troiſieme ſans recuire.

BOUER ; c'eſt le nom de celui qui enleve les boues d'une ville. *Boueur* ſe dit d'un officier chargé de veiller à la propreté des ports.

BOUFFETTE, touſe de petits rubans, ou de nompareilles, dont les dames ſe ſervent.

BOUGE, petite chambre de valet. C'eſt auſſi une piéce de bois qui bombe en quelqu'endroit.

BOUGE, petite garde-robe attenante une grande chambre dans laquelle on fait coucher un domeſtique.

BOUGE, en terme de charpentier, ſignifie une piéce de bois qui bombe.

BOUGE, eſt encore, ſur les côtés de Guinée, cette eſpece de coquillage qui ſert de monnoie dans ce pays & qu'on nomme coris aux Indes orientales.

BOUGE, *a deux ſens différens chez les orfévres en groſſerie* ; c'eſt le nom d'un ciſelet garni d'une petite tranche longue & arrondie : on s'en ſert pour travailler ſur les petites parties d'un morceau où le marteau à bouge ne peut entrer. Les mêmes ouvriers appellent auſſi *bouge* la partie du chandelier qui commence à la poignée, & qui deſcend ſur le pied en s'évaſant.

BOUGE, *terme de charron* ; c'eſt dans le moyeu d'une roue la partie la plus élevée où ſont pratiqués les trous dans leſquels on fait entrer les rayons.

BOUGE, *chez les tonneliers*, ſe

dit du milieu d'un tonneau qui eſt la partie la plus groſſe & la plus renflée. Une futaille eſt bien *bougiée*, lorſque le renflement en eſt conſidérable.

BOUGE, ou *Bans*, ou *Poire de légat*. Ce ſont trois noms différens que la Quintinie donne à une eſpece de mauvaiſe poire qui ſe mange au mois d'Octobre.

BOUGEOIR, eſpece de petit chandelier garni d'un manche avec un anneau au-deſſous qui ſert à recevoir le doigt quand on le porte ; on trouve des *bougeoirs* d'argent, de cuivre, de fer blanc chez les ouvriers qui travaillent en ces métaux.

BOUGIE, cire employée & préparée de maniere qu'on s'en ſert à éclairer. La bougie fait une des principales parties du commerce des marchands ciriers. Ils en diſtinguent de deux ſortes, la *bougie de table*, & la *bougie filée*. La premiere ſe met dans les chandeliers, flambeaux, bras de cheminées & luſtres. Sa groſſeur & ſa longueur varient : il y en a depuis quatre juſqu'à ſeize à la livre. On la fait toujours de cire blanche. Les meches ſont faites moitié coton, & moitié fil blanc, qu'on tord un peu & qu'on cire avec de la cire blanche pour les rendre bien égales, & pour ne laiſſer paſſer aucun fil ; ce qui feroit couler la bougie.

La bougie filée eſt un des ouvrages du cirier le plus difficile, par les ſoins que la meche demande : il faut que les fils qui la compoſent ſoient exactement de même force, & de même groſſeur. On l'appelle *bougie filée*, parce qu'elle ſe file effectivement par le moyen de deux cylindres de bois qui tournent par des manivelles. La meche paſſe pluſieurs fois dans de la cire fondue qui eſt dans une baſſine de cuivre, & en même tems par le trou d'une filiere de même métal, attachée à l'un des bouts de la baſſine. On peut en filer ainſi tout de ſuite, juſqu'à quatre ou cinq cens aunes de longueur. La bougie filée eſt faite de cire blanche ou jaune : on la met en pains, pliée en quatre, ou tournée en rond, & ſe porte dans la poche.

BOUGIER, *chez les tailleurs*. Bougier une étoffe, c'eſt arrêter les fils d'une étoffe qui s'effile facilement, en paſſant légérement une bougie allumée ſur toute la longueur de la coupe. La *bougie* dont ils ſe ſervent s'appelle, chez les ciriers, *bougie* en billot, elle eſt du nombre des *bougies filées*.

BOUGRAN, groſſe toile de chanvre, gommée, calandrée, & teinte en différentes couleurs, dont on ſe ſert pour ſoutenir les doublures d'habits ; la plus grande quantité vient de Normandie.

BOUILLE, droit pour la marque des draps & étoffes, de laine. C'eſt auſſi l'empreinte qu'il y a à chaque piéce de draps ou autre étoffe. C'eſt auſſi un inſtrument dont les pêcheurs ſe ſervent pour remuer la vaſe des rivieres.

BOUILLE, terme de pêche ; longue perche groſſe par le bout, en forme de rabot. Les pêcheurs s'en ſervent pour remuer la vaſe & troubler l'eau ; le poiſſon donne par-là plus facilement dans les filets & les piéges qu'on lui tend.

BOUILLER *une riviere* ; c'eſt en remuer la vaſe avec la *bouille* ; cela eſt défendu aux pêcheurs par l'ordonnance des eaux & forêts de 1669.

BOUILLI, *cuiſine*, ſe dit d'une piéce de mouton, de veau & ſurtout de bœuf, cuite dans une marmite, avec de l'eau, du ſel, & quelques légumes. Le *bouilli* de bœuf eſt un des alimens qui a le plus de ſuc, & le plus propre à nourrir l'homme.

BOUILLIE, ſorte de mets dont

on nourrit les enfans qui ne peuvent pas encore mâcher, & dont l'eſtomac n'eſt point aſſez fort pour digérer les viandes. Cette bouillie ſe fait avec de la farine délayée & cuite dans du lait. Dans les montagnes & les pays abondans en beſtiaux, le lait & la bouillie ſont la principale nourriture des peuples qui les habitent. Ils en ſont plus ſains & plus vigoureux.

BOUILLIE, *chez les papetiers & les cartonniers.* Ils appellent ainſi les drapeaux ou chiffons réduit ſous le pilon en une pâte fort liquide. C'eſt avec cette *pâte* ou *bouillie* qu'on fabrique le papier & le carton.

BOUILLIR, ſe dit en général d'une matiere fluide qui étant expoſée au feu, acquiert un mouvement ſenſible avec une chaleur ſi conſidérable, qu'on ne peut point y tenir la main ſans ſe brûler. *Bouillir* ſe dit auſſi du vaiſſeau qui contient cette matiere. Ainſi on dit *faire bouillir une marmite*, faire bouillir de l'eau, du miel, du ſucre.

BOUILLITOIRE; c'eſt proprement ce qu'on appelle blanchiment de flaons, en termes de monnoie. C'eſt donner la couleur à l'or & blanchir l'argent.

BOUILLOIR, grand vaſe de cuivre dans lequel on fait bouillir les flaons, pour les blanchir. Les orfévres s'en ſervent auſſi.

BOUILLON, *cuiſine*; c'eſt une décoction qu'on fait de la chair des animaux pour en tirer le ſuc qu'elle contient. Il y a des bouillons gras & des bouillons maigres. Le bœuf, le veau, le mouton & différentes eſpeces d'oiſeaux, comme poules, chapons, &c. entrent dans les premiers. Les bouillons maigres ſe font avec le poiſſon. On le coupe par morceaux, après l'avoir habillé, & on l'arrange dans une caſſerole, ou dans une marmite, avec eau, beurre, ſel, poivre, un bouquet de fines herbes, & un oignon piqué de cloux de girofle. On fait bien bouillir le tout enſemble pendant une heure, on le paſſe enſuite au tamis ou dans un linge blanc pour s'en ſervir, comme on le juge à propos. Il y a des eſtomacs qui digerent mieux les bouillons faits avec le ſuc du poiſſon, que ceux qu'on fait avec celui des animaux. Le bouillon ſert à l'homme comme aliment ordinaire, & comme remede.

BOUILLON, *terme de broderie*, ſe dit d'un cordon, ou d'une eſpece de cannetille d'or ou d'argent qui s'attache dans le milieu des fleurs en broderie; on fait auſſi des *bouillons* ſur une robe, ſur un habit, avec des rubans, ou autres étoffes couſues, fort lâches pour y conſerver quelque enflure.

BOUILLON, *maréchallerie*. Excroiſſance charnue de la groſſeur d'une ceriſe, qui vient ſur la fourchette du pied du cheval & le fait boiter. Les chevaux de manege qui ont toujours le pied ſec, ſont fort ſujets à cette maladie. On déſigne cette excroiſſance, en diſant que la chair ſouffle ſur la fourchette. V. *Fourchette*.

BOUILLON *d'eau*, jet d'eau qui eſt aſſez gros, mais qui retombe incontinent après qu'il eſt ſorti du tuyau, comme s'il ſortoit d'une ſource. On ſe ſert de ces jets d'eau pour garnir des caſcades, rigoles, gargouilles, &c.

BOUILLON-BLANC, ou MOLLAINE, genre de plante dont les fleurs ſont diſpoſées en épi: chaque fleur eſt une roſette jaune d'une ſeule piéce découpée en cinq quartiers arrondis, & ſoutenue par un calice à cinq pointes. Le piſtile qui en ſort, eſt attaché en maniere de clou au milieu de la fleur, & devient dans la ſuite un fruit partagé en deux loges par une cloiſon mitoyenne; on y trouve pluſieurs ſe-

mences menues, anguleuſes, & de couleur brune.

Le bouillon-blanc jette de grandes feuilles ſuoculentes, couvertes d'un duvet blanc & crenelées ſur leurs bords; la tige qui ſort d'entre ces feuilles s'éleve à la hauteur de quatre à cinq pieds. Cette plante dont il y a pluſieurs eſpeces qui ne different que par la couleur des fleurs, & le volume de la tige & des feuilles, ſe multiplie de ſemences en Mars. Elle vient même ſans ſoin & ſans culture le long des grands chemins.

BOUILLONS *de Conſtantinople*. Les jardiniers fleuriſtes donnent ce nom à une fleur qui éleve ſa tige à deux pieds de hauteur. Elle jette quantité de boutons qui en s'épanouiſſant forment une balle fleurie; & ces fleurs remplies de feuillages rouges reſſemblent à des marguerites. Voyez *Marguerite*.

Le bouillon de Conſtantinople fleurit l'été; lorſqu'on le garantit des grandes chaleurs, les fleurs en deviennent plus belles & durent plus long-tems. Il faut, au commencement du printems, le mettre dans des pots à la profondeur de deux travers de doigt, & l'arroſer ſouvent. Il demande une terre graſſe & bien détrempée. Aux approches de l'hyver, il faut le retirer dans un lieu chaud.

BOUIS, *arbre*. Voyez *Buis*.

BOUIS, *terme de chapelier*. *Donner le bouis* à un vieux chapeau, c'eſt le nettoyer & le luſtrer. Voyez *Rebouiſage*.

BOUIS, *chez les cordonniers*, ſe dit d'un morceau de *bouis* plat & très-uni avec lequel ces ouvriers luſtrent leurs paſſe-talons, & les ſemelles de ſouliers; ces morceaux de bois ſe préparent & ſe vendent chez les vergettiers.

BOULANGER; c'eſt celui qui eſt autoriſé à faire, à cuire, & à vendre du pain au public. Les boulangers n'ont été connus en Europe que l'an 580 de la fondation de Rome; avant ce tems-là, c'étoit un des ſoins principaux des meres de famille de faire le pain; & les femmes les plus qualifiées ne dédaignoient pas de mettre la main à la pâte.

Les Romains ſentirent bientôt tout l'avantage qu'ils pouvoient retirer de cette profeſſion; mais en facilitant à ceux qui l'exerçoient, le ſervice du public autant qu'il étoit poſſible, ils le ſoumirent à une diſcipline des plus ſéveres: ils en formerent un collége auquel ceux qui le compoſoient reſtoient néceſſairement attachés de même que leurs enfans, & ceux qui épouſoient leurs filles. Il y avoit ſous Auguſte plus de trois cens boulangeries publiques diſtribuées dans les quatorze quartiers de Rome; & il étoit défendu à un boulanger de paſſer, ſans une permiſſion expreſſe, d'une boulangerie dans une autre. Le collége poſſédoit en commun des biens que la république lui avoit donnés, & il n'étoit point permis à un membre d'en diſpoſer: il n'étoit pas plus libre à l'égard des biens qu'il avoit acquis dans le commerce, ou qui lui étoient échus par ſucceſſion; ils appartenoient de droit à ſes enfans ou neveux qui étoient néceſſairement de la profeſſion; un autre qui les acquéroit, étoit aggregé de fait au corps des boulangers. Cependant lorſqu'un boulanger avoit acquis des poſſeſſions étrangeres à ſon état, & qu'il étoit ſans héritier, les loix lui permettoient d'en diſpoſer de ſon vivant, ſinon ces poſſeſſions retomboient dans la communauté. Il paroît que les Romains prirent toutes ces ſages précautions pour que le nombre des boulangers ne diminuât pas, & que leur fortune répondit

de leur fidélité, & de leur exactitude au travail.

Cette profession qui n'étoit point libre à Rome, le devint, en passant dans les Gaules. Elle est seulement assujettie parmi nous à des loix qui sont justes dans un commerce aussi important que celui du pain. On distingue aujourd'hui les *boulangers* en quatre classes; les *boulangers* des villes, les *boulangers* des *fauxbourgs & banlieue*, les *forains* & les *privilégiés*. Les trois premieres classes ne sont point réunies en communauté, elles subsistent séparément. Les boulangers de Paris ont une maîtrise & des statuts particuliers, qui les soumettent à la juridiction du grand pannetier. Il leur est enjoint d'élire des jurés le premier dimanche après la fête des Rois: ils ne peuvent point admettre à la maîtrise, sans un apprentissage de trois ans: ils ne peuvent faire qu'un apprentif à la fois qui est obligé de faire un chef-d'œuvre.

Quoiqu'il y ait dans l'enceinte de Paris deux cens cinquante boulangers & six cens soixante dans ses fauxbourgs, ce nombre ne suffit pas pour fournir du pain à ses habitans, il y a encore neuf cens forains qui apportent de saint Denis, de Gonesse, Corbeil, & autres lieux, deux fois la semaine, du pain au marché. Il ne leur est point permis de le porter chez les bourgeois.

Les boulangers privilégiés sont au nombre de douze à Paris: ils sont brevetés, demeurent dans la ville, & jouissent de tous les avantages attachés à cette profession.

Il y a des loix communes aux quatre classes de *boulangers* dont nous venons de parler, & auxquelles ils sont également assujettis. Ces loix portent sur l'achat des bleds ou farines dont ils ont besoin, sur la façon, la qualité, le poids & le prix du pain, sur l'établissement & la discipline des marchés où le pain doit être exposé en vente, enfin sur l'incompatibilité de certaines profession avec celle de *boulanger*.

Les boulangers ne peuvent acheter les bleds & les farines, que quand les bourgeois & les habitans de la campagne sont censés pourvus: ils ne peuvent même en enlever qu'une certaine quantité.

Quant à ce qui concerne la façon, la qualité, le poids & le prix du pain, il sont soumis à des régles séveres. Voyez le mot *Pain*.

Tout boulanger qui prend place sur un marché, est obligé de fournir une certaine quantité de pain tous les jours de marché: il y a une amende pour ceux qui manquent à cette obligation. Ces marchés sont aujourd'hui au nombre de quinze à Paris. Il se tiennent deux fois la semaine, le mercredi & le samedi; les boulangers qui y ont pris place doivent y vendre dans le jour tout le pain qu'ils y apportent. Il y a un prix fixe jusqu'à midi, passé cette heure, le pain doit baisser de prix pour en faciliter le débit.

La profession de boulanger est incompatible, parmi nous, avec celle de meûnier & de marchand de grain.

BOULANGER *de camp*. Serges drapées de demi-aune de large, fabriquées en Poitou. L'inventeur de ces serges s'appelle Boulanger. Les laines dont on les fabrique viennent de Campo en Espagne.

BOULANGERIE, se dit & de l'art de faire le pain, & du lieu destiné à le faire. La boulangerie, dans ce dernier sens, est un bâtiment construit dans un palais, une communauté ou une maison de campagne, & composé de plusieurs piéces, où sont les fours, la panneterie, le pétrin, le farinier, &c. V. *ces mots*.

BOULE, se dit en général de tout corps rond, de quelque matiere qu'il soit,

soit, & à quelque usage qu'on le destine.

BOULE, *chez les chauderonniers;* c'est l'extrêmité supérieure d'une enclume d'acier, que ces ouvriers appellent la *boule :* elle est de figure sphérique ; & c'est sur cette *boule* qu'ils tournent les chauderons, poëlons, marmites & autres ouvrages, lorsqu'ils en font le quarré. Voyez *Quarré.*

BOULE, *terme de tourneur.* Il y a des *boules d'armoire*, des *boules de cabinet*, des *boules de table.* Ce sont des morceaux de bois de forme ronde, destinés à soutenir un ouvrage de menuiserie, ou de tourneur.

BOULE, *chez les graveurs en pierres fines ;* c'est la tête d'un instrument qu'ils appellent bouterolle. Voyez *Bouterolle.* Ils enduisent cette tête de poudre de diamant au moyen de laquelle ils usent les pierres fines.

BOULE, *en ferrurerie ;* c'est un petit globe de fer, qui sert d'ornement & d'appui.

BOULE, ou SPHERE : les miroitiers lunettiers donnent ce nom à un morceau de cuivre, de fer, ou de métal composé, coupé en demi-sphere, & monté sur un manche de bois. C'est avec cet instrument qu'ils font les verres concaves pour les lunettes à longue vue, les lorgnettes, les microscopes, &c. Ils ont des *boules* de différentes grosseurs, suivant le rayon du foyer qu'ils veulent donner aux verres.

BOULE, *chez les orfévres en grosserie*, se dit d'un morceau de fer terminé par un bout en une tête ronde & quelquefois plate sur laquelle ils planent un ouvrage. Voyez *Planer.* L'autre bout est assujetti dans un billot d'enclume. Voyez *Billot.*

BOULE *de licol*, *terme de maréchallerie.* Ce sont des morceaux de bois ronds & percés d'un trou tout au travers, dans lequel on passe les longes du licol. Ces *boules* qui pendent au bout des longes les entraînent toujours en bas, au lieu que ces longes plient au lieu de descendre, lorsqu'elles sont arrêtées aux anneaux de la mangeoire, & le cheval court risque de s'enchevetrer, lorsqu'il veut se grater la tête avec le pied de derriere. V. *Enchevetrer.*

BOULE, *jardinage*, se dit de quelques arbrisseaux taillés en forme de boule par le haut ; ainsi on dit, une boule de myrte, de chevrefeuille.

BOULEAU, arbre qui ressemble au peuplier noir par quelques parties & qui en differe par d'autres. Ses branches sont garnies de feuilles alternes, semblables à celles du peuplier noir, mais plus petites, d'un verd plus foncé, ameres au goût, & un peu odorantes. Il en differe par son bois & ses fruits. Son écorce est blanchâtre, raboteuse, & composée de plusieurs petites lames fines, transparentes, qui se separent les unes des autres : les anciens en faisoient du papier. Ses fleurs sont des chatons à plusieurs écailles entre lesquelles sont placées des étamines. Ses fruits naissent sur le même pied, mais dans des endroits différens : ce sont des épis cylindriques, composés de plusieurs écailles attachées à un axe commun, qui occupe le centre des fruits. Entre chaque écaille est placée une semence bordée de deux aîles, ou feuillets membraneux.

Le *bouleau* est un arbre peu estimé. Il est très-commun en France où on ne l'emploie que dans les *taillis.* Voyez *Taillis.* Il vient dans toute sorte de terreins ; mais il s'accommode mieux de ceux qui sont froids & humides. Son bois qui est blanc n'est propre qu'à faire des sabots, des balais, des paniers, du cerceau, &c. On peut faire de son écorce, qui est fort réfineuse, des

flambeaux pour brûler la nuit. Elle donne au printems, par des incisions un peu profondes, un suc assez agréable au goût, & fort vanté dans quelques maladies. Il faut choisir le printems, parce que c'est alors que la sève commence à monter.

BOULET, *maréchallerie*; jointure qui est à la jambe du cheval entre le *canon & le paturon*. V. *Canon*, *Paturon*. Pour que le *boulet* soit dans une position naturelle, & telle que la jambe soit bien plantée, il faut que sa partie antérieure soit environ deux ou trois doigts plus en arriere que la couronne. Il doit être proportionné à la jambe. Les *boulets* menus & petits sont ordinairement trop flexibles, & cette flexibilité en annonce la foiblesse; cette partie, ainsi conformée, se fatigue aisément, s'engorge bientôt, & il y reste toujours des molettes, après que l'enflure est dissipée. Voyez *Molette*. Il est vrai cependant que l'enflure des *boulets* n'est pas toujours une marque qu'un cheval a été beaucoup travaillé, puisqu'elle peut être occasionnée par le trop de repos, lorsque l'animal a été trop long-tems dans l'écurie & sans être promené.

Les *boulets* sont sujets aux entorses, & elles sont toujours produites par des causes externes. V. *Entorse*. Celles qui arrivent aux boulets des jambes de derriere, sont les plus dangereuses. C'est au *boulet* que le cheval se coupe, c'est-à-dire, qu'il est entamé par le côté d'un de ses fers. *Etre sur les boulets*, signifie la même chose qu'être bouleté.

BOULETÉ, se dit d'un cheval dont le boulet paroît trop avancé en avant: sa partie antérieure, comme nous l'avons dit, en partant de sa position naturelle, doit être environ deux ou trois doigts plus en arriere que la couronne. Mais si le boulet est aussi avancé que cette partie, & s'il est sur une ligne perpendiculaire au genou & au canon, alors le cheval est droit sur ses membres; & cette situation qui met la jambe de l'animal hors de son point de force, est une preuve qu'il est ruiné.

BOULEVARD, gros bastion bâti de pierre, pour défendre l'entrée d'une ville, en cas d'attaques. Il signifie aussi une promenade sur un terrein élevé, tournante autour de la ville.

BOULEUX, *maréchallerie*, se dit d'un cheval de taille médiocre & propre à soutenir des exercices de fatigue. Les chevaux bouleux manquent de noblesse, de grace, & de légéreté dans leurs allures. V. *Allure*.

BOULINGRIN, *jardinage*; c'est une espece de parterre composé d'une piéce de gazon isolée, & plus enfoncée que le reste du terrein. Il y a des boulingrins simples, il y en a de composés. Les premiers n'ont point d'autre ornement que leur plate-bande de gazon. Les composés sont coupés en compartimens de gazon, mêlés de broderie avec des sentiers & des plates-bandes garnies d'arbrisseaux & de fleurs.

On tond quatre fois l'année le gazon des boulingrins, pour le rendre plus velouté. On les place dans des endroits découverts, & dans des bosquets, & on les entoure d'un rang de tilleuls, ou d'autres arbres taillés en boule; les plus grands ne doivent pas avoir plus de deux pieds de profondeur, & l'on peut en donner jusqu'à neuf à la longueur des talus. V. *Talus*. La pente de ces talus doit être douce, avec un sentier bien sablé & bien ratissé, qui les séparé de la piéce de gazon du renfoncement. Les sables de différentes couleurs ne contribuent pas peu faire valoir ces tapis de verdure.

BOULINIS, monnoie de cuivre en usage à Boulogne en Italie, qui équivaut à la bajoque de Rome.

BOULOIR, instrument de bois dont les maçons se servent pour remuer la chaux, quand elle est dans l'eau, pour la mêler ensuite avec le sable & faire le mortier.

BOULINS. On donne ce nom, *dans l'économie rustique*, aux logettes qu'on pratique tout autour des parois d'un colombier. C'est dans ces logettes que les pigeons couchent & font leurs œufs. On appelle aussi *boulins* des pots de terre faits exprès pour leur servir de retraite.

BOULINS, *terme de maçonnerie ;* il a deux sens différens, il se dit des trous qu'on laisse dans un mur qu'on veut élever, & des piéces de bois qu'on met dans ces trous pour soutenir les planches nécessaires aux échafaudages.

BOULON ; c'est une grosse cheville de fer, avec une tête ronde à un bout, & un trou à l'autre, pour y mettre une clavette. Il y a aussi des boulons de carrosse dont la tête est ronde, qui tiennent les mains des ressorts.

BOULONNER ; c'est arrêter une piéce de charpenterie avec des boulons de fer ou de bois, qui ont une grosse tête ronde à un bout, & qu'on arrête par l'autre, avec une clavette.

BOUQUET. Ce terme dont on se sert pour désigner un assemblage de fleurs arrangées & liées ensemble, s'applique au figuré à une infinité d'autres choses ; nous allons en donner quelques exemples.

BOUQUET, *chez les metteurs en œuvre*, se dit d'un amas de pierres précieuses qui par leur arrangement, représentent une touffe de cheveux ou un assemblage de fleurs ; on y distingue ordinairement une queue, un nœud, des branches, des feuillages.

BOUQUET, *chez les doreurs en cuir ;* c'est un instrument de fer dont ces ouvriers se servent pour appliquer le *bouquet* dont ils ornent le dos d'un livre : cet instrument doit être proportionné à la grandeur & à la grosseur du voulume. Ils donnent aussi le nom de *bouquet* à la partie de la dorure sur laquelle on a appliqué le fer, dont elle conserve la forme.

BOUQUET, *cuisine*, se dit d'un paquet de fines herbes liées ensemble, qu'on met dans les saussses & dans les bouillons pour leur donner du haut goût.

BOUQUET, *en terme de maquignon.* On appelle ainsi la paille que les marchands de chevaux attachent à la queue ou aux crins d'un cheval qu'ils veulent vendre.

BOUQUET, *en jardinage ;* c'est un petit bois placé dans le jardin d'un maison de plaisance. On l'appelle buisson, quand il est à la campagne. V. *Buisson.*

BOUQUETIER, marchand mercier de Paris qui fait le commerce des bouquets ou fleurs artificielles. Les plumassiers prennent aussi la qualité de marchand bouquetier.

BOUQUETIERES, femmes qui vendent des fleurs naturelles dans les rues & les marchés ; elles sont soumises à la juridiction du lieutenant de police. Leur petite communauté n'a ni statuts ni jurées.

BOUQUETIN, *bouc sauvage.* On en trouve beaucoup dans les montagnes de Savoie, du Dauphiné, & dans le pays des Grisons. Les bouquetins sont d'un naturel chaud, & se tiennent presque toujours sur la glace. Ils sont à-peu-près de la grandeur de la chevre domestique ; leur poil est court & de couleur fauve. Leurs cornes ont quatre ou cinq pieds de longueur, & sont noueuses. Chaque nœud est le produit d'une année.

BOUQUINER, *en terme de chasse*, se dit d'un liévre en amour, lorsqu'il tient une hase.

BOURA, sorte d'étoffe soie & laine. Voyez *Mouchaiard.*

BOURACAN, ou BARRACAN, eſpece de camelot d'un gros grain qu'on fabrique avec de la laine & du chanvre. On tiſſe le bouracan ſur un métier à deux marches, avec la navette, de même que les camelots & les toiles. Le fil de la trame en eſt ſimple, retors & bien filé, & celui de la chaîne eſt double ou triple, c'eſt-à-dire, que chaque brin de chaîne eſt compoſé de deux ou trois fils tors enſemble. Les meilleurs bouracans ſont de Valenciennes, & ceux de Rouen ſont les moindres.

BOURACANIER, artiſan qui fabrique le bouracan. Il leur eſt défendu de couper aucune piéce de bouracan, ou de la lever de deſſus le métier, avant que les jurés n'y aient appliqué le plomb.

BOURACHE, genre de plante fort commune dans les jardins. Ses feuilles ſont larges, arrondies, ſuculentes & couvertes d'un petit poil court & fin dans toute leur ſurface. Ses tiges ſont auſſi velues & terminées par des bouquets compoſés de trois ou quatre fleurs, ordinairement bleues, mais quelquefois blanches, ou couleur de chair; elles ſont d'une ſeule piéce rayonnée. Du milieu des fleurs ſort un piſtile environné de quatre embryons qui deviennent dans la ſuite autant de ſemences accolées enſemble; elles ſont noires, à l'exception d'un petit point blanc preſque imperceptible qu'elles conſervent du côté qu'elles étoient adhérentes.

La bourache eſt une plante plus médicinale que potagere: cependant lorſqu'elle eſt jeune & tendre, on l'emploie pour les ſoupes, mêlée avec d'autres herbes, & les Italiens la mangent cuite en ſalade. On ſe ſert auſſi de ſes fleurs pour garnir les ſalades.

Cette plante ne ſe multiplie que de graine qu'on peut ſemer pluſieurs fois pendant un même été; elle leve promptement, & ſans beaucoup de ſoins; elle croît meme naturellement dans les endroits où il y en a eu une fois, ſans qu'on puiſſe preſque la détruire. Sa graine eſt très-difficile à ramaſſer, parce qu'elle tombe ſi-tôt qu'elle eſt mûre; elle ſe conſerve bonne deux ans.

BOURACHER, ouvriers qui fabriquent le raz de Gênes, ou des étoffes pareilles. Ils ſont joints à la communauté des hauteliſſeurs.

BOURBE, ſignifie la meme choſe que *fange*, *boue*, &c. C'eſt une terre molle, détrempée comme celle des terres graſſes, des eaux croupies, & des lieux marécageux.

BOURBETIER, ſe dit de la partie du ſanglier qu'on appelle poitrine dans les autres quadrupedes.

BOURBIER, lieu plein de bourbe. Voyez *Bourbe*.

BOURBILLON, *maréchallerie*; c'eſt ainſi qu'on nomme le plus mûr & épaiſſi qui ſort d'une plaie, d'un apoſtheme, d'un javart abſcedé. Voyez *Javart*.

BOURDAIGNE, eſpece de paſtel bâtard. Voyez *Paſtel*.

BOURDAINE; c'eſt une eſpece de bois blanc qui vient dans les recrues de bois, ſoit taillis, ou futaie, & ne dure que cinq à ſix ans. On en fait le charbon qui entre dans la compoſition de la poudre à canon. Il n'y a point de bois plus propre à cet uſage que la *bourdaine*, à cauſe de ſa légéreté & de ſon peu de conſiſtance. Il faut qu'elle ait trois ou quatre ans; & c'eſt alors que les entrepreneurs des poudres ont le droit de la faire exploiter par-tout, après toutefois en avoir obtenu la permiſſion des officiers des eaux & forêts. Il faut encore que les gardes-bois ſoient appellés à la coupe, & les entrepreneurs ſont obligés de payer leurs journées.

BOURDALOUE, linge ouvré fabriqué en Normandie.

BOURDILLON. Les tonneliers donnent ce nom au bois de chêne débité, refendu, & propre à faire des douves de tonneau.

BOURDIN, espece de pêche qui mûrit vers la fin d'Août, ou au commencement de Septembre : elle est des plus rondes, bien colorée, & d'un bon goût. L'arbre qui donne la pêche bourdin, est d'abord un peu tardif à rapporter ; mais il charge beaucoup dans la suite : lorsqu'il est un peu vieux, il faut avoir soin de lui laisser moins de charge : c'est un moyen de lui faire produire des pêches plus grosses.

BOURDON, insecte du genre des abeilles : V. *Abeille*. Les *bourdons* que l'on voit le plus souvent, sont plus gros que les abeilles ordinaires & font plus de bruit en volant. Leur corps est couvert de poils longs, touffus, de couleur blonde, plus ou moins foncée ; cette couleur varie, mais celle des jambes est toujours noire. Il n'y a point de ruche où l'on ne trouve des bourdons : ce sont eux qui fourniſſent l'état de sujets, en s'accouplant à la reine, & fécondant par-là ses œufs qu'ils couvent & qu'ils échauffent ensuite pour les faire éclorre.

Les *bourdons* ne vont point au fourrage : ils se nourrissent du miel que les abeilles vont chercher : on les voit la plûpart du tems attachés sur les rayons des ruches, sans aucune action : ils ne s'en éloignent jamais ; & ce n'est que pour voltiger tout autour, qu'ils en sortent ordinairement vers le milieu de la journée. Leur nombre augmente de jour en jour dans une ruche : les abeilles les élevent, les nourrissent, & les souffrent depuis la fin d'Avril, où ils commencent à éclorre, jusqu'au mois d'Août, tems où les provisions deviennent précieuses, & où elles n'ont plus besoin d'eux pour la propagation. Alors elles les tuent tous sans distinction, & les jettent hors des ruches. S'il en échappe quelquefois au carnage, c'est un mauvais présage pour les ruches où ils restent cachés, & où ils passent l'hiver : car on a observé que les abeilles périssent au printems suivant.

BOURDON, *terme d'imprimerie*, se dit d'une omission d'un ou plusieurs mots, & quelquefois de plusieurs lignes que le compositeur fait dans son ouvrage. Ce terme fait allusion au grand bâton que portent les pélerins, & qu'on appelle aussi *bourdon*.

BOURG, gros village qui n'est point muré ni fermé.

BOURGAGE : ce sont les masures, manoirs, héritages, qui sont hors des bourgs, & qui sont tenus sans fiefs du roi. On dit franc bourgage, comme on dit franche bourgeoisie.

BOURGEOISIE : les fleuristes nomment ainsi une tulipe d'un rouge vif tirant sur l'orangé & blanc.

BOURGEON, terme de jardinage, qui s'entend de cet œil animé qu'on apperçoit aux branches des arbres, & qui dans la suite produit par son développement une nouvelle branche. Les bourgeons commencent à pousser aux approches du printems. Le terme *bourgeon* s'emploie aussi pour désigner les jets tendres & nouveaux de la vigne.

BOURGEON : c'est le nom qu'on donne à cette laine fine qui s'allonge par brins en différens endroits du corps des brebis, & qu'on a grand soin d'arracher, avant de les tondres ; dans le Berri, on appelle *escouailles* les laines qu'on leve sur leurs cuisses.

BOURGEONNER, signifie la même chose que pousser des *bourgeons ;* les arbres bourgeonnent au printems. Voyez *Bourgeon*.

BOURG-ÉPINE, *arbrisseau*. V. *Nerprun*.

BOURICHE, *chaſſe ;* eſpece de panier dans lequel on fait des envois de gibier ; on donne encore ce nom à des paniers faits en forme d'œuf, dont les oiſeleurs ſe ſervent pour porter en vie les oiſeaux aquatiques.

BOURJASSOTTE, *eſpece de figue*, d'un violet foncé, & fort delicate. La bourjaſſotte du printems rapporte peu, & elle ne mûrit point en automne.

BOURLET, ou BOURRELET, ſe dit d'une eſpece de bandeau rembourré dont on ceint le front des jeunes enfans, pour garantir leurs têtes des chûtes & des autres accidens.

BOURLET, terme de jardinage ; c'eſt le nom qu'on donne à un nœud qui vient au bout de quelques années, au-deſſous d'une greffe & qui eſt plus gros que le pied ſur lequel elle a été faite. Voyez *Greffe*. Le *bourlet* ſe connoît par un cercle avancé : il n'y a rien de mieux à faire dans ce cas, que d'arracher le ſauvegeon & d'en replanter un autre. Voyez *Sauvageon*. Tout ſauvageon ou ſujet qui fait le *bourlet*, n'eſt jamais bien conditionné. La greffe ſe joint difficilement à l'arbre greffé ; & il n'eſt pas poſſible que le ſuc nourricier les enfile en droite ligne, parce qu'alors les vaiſſeaux de la greffe ne répondent pas exactement à ceux du ſauvageon ſur lequel on l'applique.

BOURRE, ſe dit du poil de pluſieurs animaux, comme taureaux, bœufs, vaches, buffles, chevaux, cerfs, &c. lorſqu'on en prépare les peaux, ou les cuirs dans les tanneries, on a ſoin d'en raſer le poil avec un couteau, ou de les détacher par le moyen de la chaux. Ceux qui font tout le commerce de cette eſpece de bourre l'achetent en gros des tanneurs & des mégiſſiers pour la revendre enſuite en détail aux artiſans qui l'emploient. Elle ſert à garnir des chaiſes, des tabourets, des ſelles, des bâts, &c.

BOURRE, *terme de bonnetier ;* c'eſt la partie qui tombe ſous la claie, quand on bat la laine.

Il y a auſſi de la bourre de ſoie, de filoſelle ; ce n'eſt autre choſe que la ſoie imparfaite, qu'on rebute au dévidage des cocons : on le file, & on en fait du cordonnet, des ceintures, des lacets, &c.

BOURRE, *chez les corroyeurs*, s'entend du vieux tan qui reſte des peaux de moutons au ſortir de la tannerie.

BOURRE, *en teinture*. Les teinturiers emploient une couleur qu'ils appellent rouge *de bourre*. Sa nuance eſt la même que celle du rouge cramoiſi. Le rouge *de bourre* ſe fait avec le poil de chevre le plus court qu'on fait bouillir pluſieurs fois dans la garance. Voyez *Garance*. Après cette préparation, on le met dans la cuve à teindre, avec un mêlange de cendres gravelées, d'urine, & autres drogues. Cette bourre s'y diſſout entiérement, & fait un des ſept bons rouges admis par les teinturiers.

BOURRE, *ſe dit auſſi* d'un petit tampon de papier, de foin, &c. qu'on met ſur la poudre lorſqu'on charge une arme à feu.

BOURRE, *en jardinage*. On donne ce nom aux boutons des arbres fruitiers & principalement aux bourgeons de la vigne, lorſqu'ils commencent à ſe montrer. Ainſi, on dit, les vignes, les arbres ont gelé en bourre. On peut aſſurer qu'un arbre donnera beaucoup de fruit, lorſqu'il eſt bien bourré, c'eſt-à-dire, bien rempli de *bourre*.

BOURRÉE, ſe dit d'un petit fagot fait de menu bois & de broſſailles ; les bourrées ſont plus courtes, mais plus groſſes que les fagots. Voyez *Fagot*. Elles ſont un feu prompt & de peu de durée.

BOURRE-LANISSE ; c'eſt la laine qu'on enleve de deſſus les draps, les ratines, & autres étoffes, quand on les prépare avec le chardon de bonnetier, avant de les tondre.

BOURRELIER, nom des ouvriers qui font les harnois de chevaux de carroſſe & de charrette. Ils forment une même communauté avec les ſelliers. Voyez *Sellier*.

BOURRE-TONTISSE, ſe dit de la laine qui provient de la tonte de draps. Ces eſpeces de bourre ſont peu eſtimées ; & il n'eſt point permis aux faiſeurs des matelas & autres ouvriers qui emploient la laine, de les mêlanger avec les bonnes laines. Il eſt bon de prendre des meſures pour n'être point leur dupe à cet égard.

BOURRIQUE ; c'eſt une bête de charge : il ſe dit proprement des ânes, & des ânesſes ; on ſe ſert auſſi de ce terme pour déſigner un mauvais cheval.

BOURRIQUE, *terme de couvreur ;* c'eſt une machine compoſée d'ais que ces ouvriers attachent aux lattes. Lorſqu'ils travaillent ſur les couvertures, ils s'en ſervent pour porter l'ardoiſe dont ils ont beſoin.

BOURRIQUET, diminutif de *bourrique*. V. *Bourique*. Les maçons appellent *bourriquet* une petite civiere, qui, lorſque la hauteur d'un bâtiment eſt conſidérable, leur ſert à élever, avec des grues, des moëlons ou du mortier dans des baquets. Voyez *Civiere*.

BOURRIR, terme de chaſſe, ſe dit du bruit que font les aîles de perdrix, lorſqu'elles partent.

BOURRU, *dans les manufactures en ſoie ;* c'eſt un fil en ſoie, chargé de différentes bourres de la même eſpece. Une étoffe ne ſera jamais bien unie, ſi l'on n'a pas ſoin d'ôter cette bourre ſoit de la chaîne, ou de la trame.

BOURRU : (Vin) c'eſt un vin doucereux, qui a encore toute ſa lie, parce qu'on l'a empêché de fermenter. Pour faire de bon vin bourru, on prend une décoction de froment bien chargée, & on en met deux pintes avec un petit ſachet de fleurs de ſureau dans un muid de vin blanc, dans le tems qu'il fermente encore.

BOURSAUT, ou BOURSEAU, moulure ronde ſur la panne de briſis d'un comble d'ardoiſe coupé, qui eſt recouverte de plomb blanchi.

BOURSE, en terme de bourſier ; c'eſt une eſpece de petit ſac de cuir, de velours, de ſoie, ou de quelqu'autre étoffe, &c. Il ſe ferme avec des cordons, & eſt propre à recevoir ce qu'on veut y mettre. Il y a des *bourſes à cheveux*, des *bourſes à jettons*. Les premieres ſont de taffetas noir ; les hommes s'en ſervent pour mettre leurs cheveux par derriere. Les *bourſes à jettons* ſe font de cuir, de velours, & ſe ferment avec des cordons qui traverſent les plis ou quarrés en ſens contraires.

BOURSE, en terme de pêche ; c'eſt l'extrêmité d'un filet en forme de poche où le poiſſon ſe trouve embarraſſé, ſans en pouvoir ſortir.

On dit auſſi, en terme de chaſſe, *prendre des lapins dans les bourſes*. Ces *bourſes* ne ſont autre choſe que de longues poches de rézeaux qu'on place à l'entrée d'un terrier pour prendre les lapins qu'on chaſſe au furet.

Les fauconniers ſe ſervent auſſi du mot *bourſe* pour déſigner la gorge de l'oiſeau.

BOURSE, lieu, ou place publique où s'aſſemblent les marchands & gens de négoce, pour traiter d'affaires de commerce. Bourſe commune, eſt un dépôt ſacré, dans lequel pluſieurs perſonnes mettent des fonds qu'ils font valoir, pour partager enſuite le profit. Chaque commu-

nauté a une bouse qu'elle partage à la fin de l'année.

BOURSIER : on appelle de ce nom l'ouvrier, & le marchand qui fait & vend des bourses à cheveux, à jettons, des gibecieres, des cartouches, & toutes sortes de sacs ou étuis à livre, à flacon, &c. La communauté des boursiers est gouvernée par trois jurés qui sont en charge deux ans de suite. Les veuves jouissent de tous les priviléges attachés à la maîtrise, à l'exception du droit de faire des apprentifs qu'elles n'ont point.

BOUSARDS, se dit, *en vénerie*, des fientes de cerf, qui sont molles comme bouse de vache : on les nomme autrement fumées.

BOUSE, ou BOUZE, se dit de la fiente de bœufs & de vaches. Dans quelques parties de l'Inde où le bois est rare, on se sert de bouses de vache pour faire du feu.

BOUSIN, substance molle & pétrifiée qui couvre la surface des pierres, au sortir de la carriere; c'est une espece de croûte ou d'écorce, qu'on abbat en équarrissant les pierres.

BOUSSOLE, instrument de marine, qu'on appelle autrement, compas ou cadran de mer. C'est une boëte quarrée, couverte d'une glace qui renferme une aiguille ordinairement faite avec une lame d'acier, trempée, & aimantée, dont la propriété est de se tourner toujours vers les poles du monde, à la réserve de quelque déclinaison qu'elle fait en quelques endroits. C'est cette propriété qui rend la bousole si précieuse & si nécessaire aux navigateurs pour diriger la route d'un vaisseau. La navigation des anciens étoit très-bornée. Ils ne pouvoient naviger sûrement, que le long des côtes, parce qu'ils ne connoissoient point la bousole. Elle fut connue en Europe dans le treizieme siécle; ce ne fut d'abord qu'une aiguille aimantée qu'on faisoit nager sur un support de liége; cette expérience étoit connue aux Indes & à la Chine; & il est vraisemblable que les différens pilotes sont partis de-là pour perfectionner la bousole.

L'aiguille de la *bousole* est fixée à une rose de carton sur laquelle est tracé un cercle divisé en trente-deux parties égales qui marquent les *trente-deux airs* ou *traits de vent*. On y voit un autre cercle concentrique à celui-ci & qui est fixé à la boëte. Il est divisé en trois cent soixante degrés, & sert à mesurer les angles & les écarts de la *bousole*.

La bousole est toujours placée à l'arriere du vaisseau sur le pont; & elle est éclairée d'une lampe pendant la nuit, afin que le matelot qui tient le gouvernail, puisse l'avoir toujours sous ses yeux, & diriger la route du vaisseau, suivant le trait de vent qui lui est prescrit par le pilote.

BOUT, terme relatif à l'étendue en longueur; ainsi on dit le *bout* d'une carriere, d'une rue, d'un bâton, pour en marquer le dernier point. *Bout* s'emploie, dans les arts méchaniques, & change alors de signification. Voyez *les exemples suivans*.

BOUT, *chez les teinturiers*; c'est une petite plaque d'argent que l'on met au bout des boucles d'un baudrier, pour leur donner plus de grace.

BOUT, *maréchallerie*. Lorsqu'un cheval recommence souvent des exercices violens, sans en être fatigué, on dit qu'il n'a point de *bout*; & lorsqu'il est extrêmement fatigué, on dit qu'il est à *bout*.

BOUT *d'or*, *Bout d'argent*. Les tireurs d'or appellent *bout d'or* un bâton d'argent doré, & *bout d'argent*, un bâton d'argent fin, qu'ils passent par la filiere pour faire des filets d'or & d'argent.

BOUT *de revers*, *chez les fourbisseurs*. Ils donnent ce nom à une partie de la branche enrichie d'ornemens qu'on remarque à l'extrêmité qui entre dans le pommeau d'une épée. Voyez *Pommeau*. Ils appellent auſſi *bout* une piece d'argent, ou de cuivre ajuſtée à l'extrêmité d'un fourreau pour la rendre plus ferme contre la pointe.

BOUTANES; c'eſt une toile de coton dont il ſe fait un grand commerce en Chypre. Il s'en fait auſſi à Montpellier de fort belles, que les femmes portent en été.

BOUTANT, (Arc-) ou pilier qui ſert à étayer une muraille, ou une voûte, & à l'empêcher de déverſer.

BOUTARGUE, ou POUTARGUE, *cuiſine*, eſpece de mets fort en uſage en Italie & en Provence. Ce ſont les œufs du mulet, préparés de la maniere ſuivante; on ſaupoudre de ſel les œufs de ce poiſſon; & lorſqu'ils en ſont bien pénétrés, on les met en preſſe entre deux planches. On les lave enſuite & on les fume, ou bien on les expoſe au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien deſſéchés. La *boutarque* a un goût qui ne plaît point à tout le monde: il s'en fait beaucoup à Ternis, & à Martigue en Provence: elle ſe mange avec de l'huile & un jus de citron.

BOUTÉ, terme de manege, ſe dit d'un cheval qui a les jambes droites depuis le genou, juſqu'à la couronne. Il ſignifie la même choſe que bouleté. Voyez *ce mot*.

BOUTÉE, ouvrage qu'on fait pour ſoutenir la pouſſiere d'une voûte, d'une terraſſe.

BOUTE-EN-TRAIN: on nomme ainſi, dans les haras, un cheval entier dont on ſe ſert pour mettre les jumens en chaleur, ou pour les couvrir, ſi elles ſont en état de ſe laiſſer ſaillir.

BOUTEILLE, *verrerie*; vaiſſeau de verre deſtiné à contenir quelque matiere, ſoit liquide, ſoit ſolide dont on veut empêcher l'évaporation. Les *bouteilles* qui nous ſervent à mettre du vin ſont de gros verre noirâtre; & la conſommation en eſt ſi conſidérable, qu'il y a dans le royaume pluſieurs verreries occupées à ce ſeul ouvrage.

BOUTEILLE, *commerce*; c'eſt le nom d'une meſure de liquides, qui eſt en uſage à Amſterdam: elle ne differe point du mingle. V. *Mingle*.

BOUTEROLLE, inſtrument qui n'eſt point le même dans les arts méchaniques où il eſt d'uſage. La bouterolle du ſerrurier differe de celle du metteur en œuvre, de l'orfévre, du doreur, &c. Mais tous ces inſtrumens différens entr'eux, ont du moins ceci de commun, qu'ils ſervent les unes d'une façon, & les autres d'une autre, à donner à des ouvrages des formes tantôt concaves, tantôt convexes. Voici les définitions de quelques-unes de ces bouterolles.

La *bouterolle du doreur* eſt un morceau de fer arrondi par un bout que l'ouvrier applique ſur les boutons mis ſur le tas; & il leur fait prendre la forme du tas, en frappant ſur l'autre bout.

La *bouterolle du metteur en œuvre* ne differe pas beaucoup de la précédente. L'ouvrier en applique le bout arrondi ſur les piéces qu'il veut reſtraindre dans le dé à emboutir. Voyez *Dé à emboutir*.

La *bouterolle de l'orfévre en groſſerie* eſt terminée par une tête convexe de la forme d'une cuiller, ou d'un autre ouvrage; & c'eſt en frappant cet inſtrument ſur la cuiller, diſpoſée ſur une maſſe de plomb, qu'on forme le cuilleron.

Les graveurs en pierre fine ont auſſi des *bouterolles* de diverſes formes & figures, ils en ont de ſphériques, de plates, d'évuidées, d'ai-

gues. Ce sont des morceaux de cuivre soudés sur une tige de même matiere. Ces ouvriers se servent de ces instrumens enduits de poudre d'éméril, ou de diamant, pour user par le frotement les pierres fines.

La *bouterolle du serrurier* est une sorte de rouet qui se pose à l'endroit de la serrure où porte l'extrêmité de l'aîle qui le reçoit & sur lequel elle tourne.

BOUTIQUE, lieu où les marchands exposent leurs marchandises en vente, qui donne sur la rue, au rès de chaussée; bateau où l'on nourrit le poisson, en attendant la vente. Ces bateaux sont tous percés au-dessous du niveau de la riviere.

BOUTIQUE, *pêche*. On donne ce nom, dans le commerce de poisson de riviere, à un bateau percé de plusieurs trous au-dessous du niveau de l'eau; c'est dans ces bateaux qu'on voiture & qu'on nourrit le poisson en attendant qu'on ait le débit. Voyez *Banneton*.

Les contestations qui s'élevent à Paris entre les marchands de poisson, sur le fait de ces *boutiques*, sont du ressort du prévôt des marchands & des échevins.

BOUTIS, *terme de vénerie*. Ce sont les endroits d'une forêt que les sangliers ont fouillé avec leur boutoir. Voyez *Boutoir*. On connoît qu'il y a des bêtes noires dans une forêt par les *boutis* qu'on rencontre.

BOUTISSE, épithéte qu'on donne à des poutres, quand elles sont mises en œuvre, ensorte que leur plus grande longueur traverse & entre dans le mur, & que le parement n'en soit que la largeur.

BOUTOIR, ou BOUTOR, *en vénerie*, se dit de l'extrêmité du grouin d'un sanglier.

BOUTOIR, *chez les corroyeurs*; c'est un instrument, en forme de couteau, emmanché par les deux bouts, dont ces artisans se servent pour bouter les cuirs & les peaux qu'ils veulent corroyer. Ils ont deux sortes de *boutoir*; dans l'un, le tranchant est bien affilé, & il est émoussé dans l'autre: celui-ci s'appelle *couteau sourd*.

BOUTOIR, *maréchallerie*; c'est un instrument tranchant large de quatre doigts & recourbé vers le manche, dont les maréchaux se servent pour ôter la corne superflue du pied du cheval. Ils coupent, en poussant avec le *boutoir*, ce qu'il faut de la corne & de la fourchette pour asseoir ensuite le fer. Voyez *fourchette*. Ils appellent cela *parer* le pied. Voyez *Parer*.

BOUTON, petit morceau de bois plat dessous, arrondi dessus & recouvert en cuivre, en argent, en or, en soie ou en poil, servant à joindre les deux côtés d'une veste, d'un habit, ou de quelqu'autre chose qu'on veut attacher ou détacher, selon le besoin. Les boutons se divisent en trois especes principales, en *boutons à pierre*, en *boutons de métal* & en *boutons tissus*. Ces derniers appartiennent à l'art du boutonnier; ce sont des moules de bois recouverts de soie pure, ou de poil & soie, ou d'or & d'argent filé.

Le terme *bouton* ne se prend pas seulement pour une des parties de notre habillement: il se dit aussi d'une infinité d'autres choses, qui n'ont rien de commun avec cette partie, que la seule forme.

BOUTON, *chez les serruriers*, se dit d'un morceau de fer qui sert de main pour ouvrir ou fermer les serrures, les verroux, les targettes, &c. Ces ouvriers distinguent plusieurs sortes de *boutons*: ils en ont de ronds & de plats; ils ont encore des *boutons à olive*, des *boutons à filet & rosette*, & des *boutons à coulisse*. Toutes ces especes

de boutons ne different que par la forme qu'ils ont.

BOUTON, *en terme de fourbisseur* ; c'eſt un demi-rond qui termine la garde par en-haut ; on rive la ſoie ſur cette partie, pour rendre la monture plus ſolide.

BOUTON, *maréchallerie & manege. Bouton de farcin* ; ce ſont des groſſeurs rondes, qui viennent à un cheval attaqué du farcin. Voyez *Farcin. Boutons de feu* ſe dit d'un inſtrument de feu emmanché, & terminé en pointe, dont les maréchaux ſe ſervent pour brûler la peau du cheval dans certaines maladies. *Boutons de la bride* ; on donne ce nom à un petit anneau de cuir au travers duquel les deux rênes paſſent, & qu'on peut faire monter ou deſcendre à ſon gré. Ainſi on dit, *couler le bouton*, *mettre un cheval ſous le bouton*. Ce qui ſignifie, dans le premier cas, faire deſcendre le *bouton* ſur le crin, & dans le ſecond, racourcir & rendre les rênes par le moyen du bouton de la bride, que l'on fait deſcendre juſques ſur le crin.

BOUTON, *jardinage* ; c'eſt un petit rond, qui vient le long des branches des arbres d'où ſort la fleur qui doit produire le fruit. Il y a des *boutons* à feuilles & des *boutons* à fleurs ; ce ſont comme autant de petits œufs d'où ſortent les feuilles ſeules, ou les fleurs entre-mêlées ordinairement de quelques feuilles. Parmi les arbres à pepin, chaque *bouton* a pluſieurs fleurs ; ceux à noyau n'en ont qu'une. Il y a des jardiniers qui ne mettent point de différence entre les mots, *bouton*, *bourgeon*, *bourre*. Voyez *Bourgeon*, *Bourre*.

BOUTONNERIE, ſe dit de toutes ſortes de *boutons* conſidérés comme marchandiſes : il ſe dit auſſi de la profeſſion de ceux qui en font commerce.

BOUTONNIER, ouvrier & marchand qui fait & vend de boutons. Les boutonniers & les rubaniers formoient autrefois un même corps ; mais aujourd'hui ce ſont deux communautés qui n'ont plus rien de particulier entre elles.

BOUTONNIERE : les tailleurs donnent ce nom à des ouvertures longues & étroites, faites ou de ſoie ou de fil, ou de fil d'or & d'argent, ſelon la richeſſe, ou la ſimplicité de l'habillement. Il y a des boutonnieres ouvertes ; il y en a de de fermées : les premieres ſervent à ouvrir ou à fermer un vêtement par le moyen des boutons ; les autres ne ſervent que d'ornement.

BOUTTES, ou BOUTES, grandes futailles où l'on met l'eau douce qu'on embarque pour faire des voyages de long cours.

BOUTURE : c'eſt, dans le jardinage, une branche vive que l'on coupe à certains arbres moëlleux, tel que le figuier, le coignaſſier, le ſaule, le meurier, laquelle reprend en terre ſans racines. La voie des boutures eſt plus prompte que celle des graines : il ne faut pas confondre, comme font bien de gens, la *bouture* avec la marcotte ; ce ſont deux choſes entiérement différentes. Voyez *Marcotte*.

Les branches d'arbres qu'on deſtine aux *boutures* demandent du choix : elles doivent être vigoureuſes, unies, droites, longues d'un pied & demi : il faut les tailler par le bout en pied de biche, & les planter auſſi-tôt dans un terrein frais, à la hauteur qui leur convient. Ce terrein doit avoir été labouré & tracé de rayons de ſix pouces de profondeur, & de la même largeur ; on y arrange les boutures à la diſtance de huit ou neuf pouces les unes des autres, & on les y laiſſe, juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour être miſes en pépinieres. Voyez *Pépiniere*. Pendant tout ce

rems, il faut avoir soin de les arroser & de les sarcler souvent, pour faire périr les mauvaises herbes.

Pour faciliter & hâter la reprise des *boutures*, il y a des jardiniers qui les laissent tremper quelques jours dans des vases pleins d'eau, exposés au plein soleil : elles en poussent des racines plus promptement.

On trouve ordinairement à la racine de chacune des feuilles qu'on observe sur les branches des arbres & des arbrisseaux un petit bouton qui peut devenir un arbre de la même espece : il seroit donc possible de multiplier prodigieusement les arbres, si l'on pouvoit procurer le développement de chacun de ses boutons, c'est ce qu'on obtient ordinairement par les boutures ; chaque branche d'arbre pourroit en fournir autant qu'elle a de petits boutons ou de feuilles, mais il s'en faut de beaucoup qu'elles réussissent toutes. Il y a même un grand nombre d'arbres qui n'ont pas pu se propager jusqu'ici de cette maniere : d'où vient cela ? L'auteur d'un livre anglois, qui a pour titre *Nouvelle méthode de propager les arbres à fruit & les arbustes à fleurs*, qui s'est caché sous le nom de *Barnes*, prétend avoir observé que cela venoit de ce que la partie de la branche qu'on avoit mise en terre, & de laquelle devoient sortir les racines, étoit pourrie. Il propose donc, pour prévenir cette pourriture, & comme un moyen assuré de faire prendre les boutures de toutes sortes d'arbres, d'embaumer la coupe de l'extrêmité qu'on met en terre, avec la composition suivante très-propre, à la vérité, à les garantir de l'humidité.

Fondez ensemble dans un grand pot de terre deux livres & demie de poix ordinaire & une demi-livre de térébenthine. Lorsque cela sera fondu, ajoutez-y six gros de poudre d'aloës ; agittez bien le tout, & mettez le feu au mêlange : lorsqu'il aura brûlé un petit moment, couvrez-le pour l'éteindre : faites le fondre de nouveau, remettez-y le feu & l'éteignez, ce que vous répéterez trois fois de suite. Il faut faire cette opération en plein air, de peur de mettre le feu à la maison. Après avoir éteint le feu pour la troisieme fois, fondez-le de nouveau, & ajoutez-y trois onces de cire jaune, coupée bien menu & six gros de mastic en poudre. Lorsque le tout sera bien mêlé & bien fondu, passez-le par un gros linge & laissez-le refroidir. Lorsqu'on voudra s'en servir, il faudra en faire fondre un morceau dans un petit pot ; & lorsqu'il sera assez mou, pour pouvoir s'étendre, on en enduira la coupe de la bouture qu'on voudra mettre en terre : il faut bien prendre garde que cela ne soit pas trop chaud.

BOUTURE, *en orfévrerie ;* c'est le nom d'une lessive faite avec du sel de tartre, avec laquelle les orfévres blanchissoient autrefois l'argent : elle n'est presque plus d'usage, depuis qu'ils ont pris la coutume de le blanchir au feu.

BOUVAR, *jardinage.* On appelle ainsi en Anjou, une espece de poire connue encore sous les noms de *Rondette d'Anjou*, d'*Amadonte*, & communément de petit-oin. V. *Petit-oin.*

BOUVEMENT, *en menuiserie*, outil avec lequel ces ouvriers font les moulures sur leurs ouvrages : ils s'en servent de la même maniere que des bouvets. Voyez *Bouvet.*

BOUVERIE, *économie rustique*, lieu où l'on héberge les bœufs : on l'appelle communément étable à bœuf. On donne aussi dans les villes le nom de *bouverie* à l'endroit où les marchands bouchers mettent les bœufs en attendant qu'ils les tuent.

Les *bouveries* doivent être couvertes de sablon, ou de terre grasse

en pente, pour qu'il y reste peu d'humidité ; elles doivent être bien closes & chaudes l'hyver, ouvertes l'été, afin que les bœufs aient de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elles soient moins sujettes à l'humidité & aux vents froids.

BOUVET, outil de menuisier, sorte de rabot qui sert à ses artisans à faire les rainures & les languettes. Ils appellent *bouvet mâle* celui qui fait les rainures, & bouvet femelle, celui qui forme les languettes. Ils en ont encore d'autres pour dégorger les moulures, pour faire les embrevemens des cadres, pour former les noix des battans des croisées, pour rainer le bois des panneaux, & les planches à plancher : ils les nomment *bouvets à dégorger*, *bouvets à embrevure*, *bouvets à noix*, *bouvets à panneaux*, *bouvets à planchers*.

BOUVIER, *économie rustique ;* c'est celui qui est chargé de nourrir & de conduire les bœufs. Les qualités d'un bon bouvier, sont d'être vigilant, robuste, doux, patient, d'avoir la voix forte : il doit avoir soin de donner à ces animaux bonne nourriture & bonne litiere, de les froter soir & matin, avec des bouchons de paille, sur-tout lorsqu'ils sont en sueur, de leur laver souvent la queue avec de l'eau tiede, de ne les point mener au labour, quand il fait trop chaud, trop froid, ou trop humide, de ne leur donner à boire & à manger, à la suite d'un travail pénible, qu'après qu'ils seront délassés. Il y a une infinité d'autres attentions qu'un bouvier doit avoir, & qui consistent à conserver en force, en chair, & en santé, les bœufs qui lui sont confiés.

BOUVREUIL, ou PIVOINE, oiseau qui a le bec noir, & de la forme à-peu-près de celui d'un perroquet : sa langue est comme fendue, & coupée par le bout : l'iris de ses yeux est de couleur de noisette : ses ongles sont noirs, & ses pattes de couleur brune, mêlée de noir : chaque aîle est composée de dix-huit grandes plumes, & la queue de douze, qui sont d'une couleur noire luisante. Il y a dans le mâle une belle couleur rouge qui s'étend depuis le dessous du bec, jusque sur toute la poitrine ; & c'est par cette couleur qu'on le distingue de la femelle qui a le ventre gris.

Le bouvreuil aime beaucoup les premiers boutons qui précedent les feuilles & les fleurs des arbres fruitiers ; son chant est agréable, & on lui apprend, sans beaucoup de peine, à parler & à imiter le son de la flûte. Pour y réussir, il faut dénicher les petits, huit jours après qu'ils sont éclos, & les abequer soigneusement avec une pâte faite avec du chénevi écrasé, de la mie de pain, du persil haché bien menu, & un peu d'eau, pour lier le tout ensemble ; lorsqu'ils sont accoutumés à manger seuls, on leur donne le chénevi en son entier.

BOYAU, *manege & maréchallerie ;* terme dont on se sert pour désigner le flanc du cheval. On dit qu'un cheval est étroit de *boyau*, lorsqu'il n'a point de corps, qu'il a les côtes courtes ou resserrées, & le flanc retroussé ; c'est ce qu'on appelle un *cheval estrac* : un cheval étroit de boyau ne vaut rien pour le carrosse ; mais un chasseur le préfere à un autre qui aura plus de flanc, pourvu qu'il soit de grande haleine, de beaucoup de ressource, léger & grand mangeur.

BOYAUDIER, artisan qui prépare & fait les cordes à boyau. Les boyaudiers forment à Paris une communauté composée seulement de huit maîtres. Ils travaillent dans le même endroit, & ont chacun leur attelier au fauxbourg saint Mar-

tin. On leur apporte dans des hottes les boyaux de mouton ou d'agneau, sans être lavés & pleins d'ordures. Voyez *Boyau*.

BOYAUX, *intestins*. Ces deux termes signifient la même chose. C'est un canal membraneux qui se prolonge depuis l'estomac jusqu'à l'anus ; il est situé dans la cavité du bas-ventre où il forme différentes circonvolutions.

Il y a des animaux dont les boyaux sont utiles dans le commerce, après avoir été préparés. Ceux de mouton ou d'agneau servent à faire des cordes qu'on appelle cordes *à boyau*. Les différentes préparations qu'on leur donne, consistent à les bien laver, à les dégraisser, à les blanchir & à les filer. Il se fabrique une grande quantité de cordes *à boyau* à Toulouse, à Lyon, à Marseille & à Paris : elles servent aux instrumens de musique, à faire des raquettes, & à d'autres usages.

BRABANÇONE, *terme de fleuristes ;* c'est une tulipe qui est blanc de lait, pourpre, & mêlangée d'un peu de rouge. Voyez *Tulipe*.

BRAC, ou BRAQUE, espece de chien de chasse, ras de poil, bien coupé, léger, bon quêteur & assez fin de nez. Les braques chassent bien dans les plaines & dans les broussailles : il n'y en a point qui résistent mieux à la chaleur, & qui soient moins sensibles aux épines.

BRACELET, ornement fort ancien, que les Grecs & les Romains portoient au bras, & qui n'est plus, parmi nous, qu'à l'usage des femmes. Cet ornement est quelquefois très-précieux par les perles & les diamans dont il est enrichi. On en fait des rubans, de cheveux, de crins, &c.

BRACELET, *chez les doreurs*, se dit d'un cuir simple, ou rembourré de plusieurs peaux mises les unes sur les autres, dont ces ouvriers se couvrent le bras gauche ; au-dessus du poignet, lorsqu'ils poussent leurs ouvrages avec le brunissoir. Voyez *Brunissoir*.

BRACONNER, c'est chasser sans droit & sans permission sur les terres d'autrui. Voyez *Braconnier*.

BRACONNIER. On donne ce nom à un homme qui chasse furtivement sur des terres où la chasse est défendue. Il y a des peines très-sévères, décernées par une ordonnance du roi, de 1669, contre les braconniers & tous les tendeurs de lacs, tirasses, tonnelles, traîneaux, bricolles de corde & de fil d'archal, &c. Ils sont condamnés au fouet pour la premiere fois & en trente livres d'amende, & pour la seconde fustigés, flétris, & bannis pour cinq ans de l'endroit où ils ont commis le délit.

BRAI, ou BRAY ; c'est un mêlange de gomme, de résine, de poix & d'autres matieres gluantes dont on se sert pour calfater les jointures des bâtimens de mer. Il y a une autre espece de *bray* fait de poix liquide & d'huile de poisson.

BRAI, se dit aussi de l'escourgeon & de l'orge broyé pour faire de la biere : il y a des moulins particuliers pour le brai, parce qu'il gâte les moulins à bled. Les seigneurs ne peuvent contraindre de le porter à leurs moulins, qu'autant qu'ils en ont pour cette mouture.

BRAIE, *chez les ciriers*, se dit d'un instrument sur lequel on écache la cire. Voyez *Ecacher*. C'est un banc garni d'un anneau dans lequel est retenue & joue une planche de bouis, sur laquelle on pétrit la cire. C'est à cette planche qu'on donne proprement le nom de *Braie*.

BRAIE, *terme d'imprimeur*, qui signifie un morceau de peau préparée, qu'on colle au grand tympan, quand il est usé.

BRAIE, *marine*. On appelle ainſi des morceaux de toile, ou du cuir goudronné, dont on entoure le pied du mât, & l'ouverture par où paſſe la barre du gouvernail, pour empêcher que la pluie ou des coups de vagues ne tombent à fond de cale, & ne rempliſſent la ſainte barbe.

BRAIE, ſe dit auſſi des linges dont on enveloppe les petits enfans encore au berceau, pour les changer plus aiſément. Une nourrice qui n'eſt point attentive à tenir les braies de ſon enfant bien nettes, manque eſſentiellement aux ſoins qu'elle doit en avoir.

BRAIE, *économie ruſtique*. V. *Broye*.

BRAIEMENT, *braire*, termes dont on ſe ſert pour exprimer le cri des ânes.

BRAILLER, *chaſſe*, ſe dit d'un chien qui crie ſans voix.

BRAILLEUR, *manege*. On dit qu'un cheval eſt brailleur, quand il henni trop ſouvent. C'eſt un défaut, ſur-tout à la guerre.

BRAISE. Les boulangers & les pâtiſſiers donnent ce nom au charbon éteint & privé de toute humidité. La braiſe ne donne point de vapeur, qui porte à la tête, comme le charbon noir. Elle ſe vend au boiſſeau.

BRAMER, *chaſſe ;* on ſe ſert de ce terme, pour déſigner le cri du cerf. Il n'a point d'autre ſignification.

BRANCARD : c'eſt une longue piéce de bois de charronage, mince, pliante & étroite, qui fait partie du train d'un carroſſe, dans les atteliers, on ſe ſert de brancards, qui ont quatre hoches, ou mentonets, aux quatre coins de l'aſſemblage d'en bas, où l'on attache les bouts des deux cordages, qui ſervent à les tirer. Une forte eſſe de fer, qui raſſemble ces deux cordages par le milieu, ſert auſſi à les attacher au cable de l'engin.

BRANCE, *économie ruſtique*, eſpece de bled blanc, fort commun en Dauphiné & en Flandre ; il ne differe point de l'eſpece de froment connu chez les Romains ſous le nom de *ſandeleum*.

BRANCHAGE, terme qui comprend, en général, tout le bois que les arbres pouſſent en rameaux, & qui ſert à faire des *fagots*.

BRANCHE, *jardinage*, jeune bois qu'un arbre pouſſe en rameaux au-delà de ſon tronc. Les branches ne ſont, à proprement parler, que les bourgeons des arbres dévelopés : elles ſont compoſées des mêmes parties que les tiges. On peut les regarder comme les bras du corps de l'arbre, & ce ſont elles qui lui donnent ſa figure.

On diſtingue dans les arbres fruitiers cinq ſortes de branches principales, qu'il eſt important & indiſpenſable à un jardinier de connoître, puiſque c'eſt ſur cette connoiſſance qu'eſt fondé tout l'art de la taille. Voyez *Taille*. Ces *branches* ſont les *branches* à bois, les *branches* à fruit, les *branches* de faux bois, les *chiffonnes*, & les *gourmandes*.

Les *branches* à bois ſont celles qui, étant les plus groſſes & pleines de boutons plats, doivent ſe conſerver en partie, parce qu'elles ſervent à donner à l'arbre fruitier ſa forme & ſa rondeur.

Les *branches à fruit* ſont l'objet principal des ſoins d'un jardinier ; elles ſont plus menues que les *branches à bois*, mais bien nourries, garnies de boutons doubles, gros & placés fort près les uns des autres ; ce ſont celles qui donnent les fruits, & qu'il eſt eſſentiel de conſerver.

Les *branches de faux* bois ſont celles qui croiſſent hors des *bran-*

ches taillées de l'année précédente, ou qui viennent dans les endroits où l'on ne les attendoit pas : elles ſont groſſes où elles devroient être menues ; elles ont des yeux plats, éloignés les uns des autres & qui ne donnent aucune marque de fécondité.

Les *branches chiffonnes* ſont courtes, fort menues : elles ne peuvent donner ni bois ni fruit.

Les *branches gourmandes* ſont celles qui ſortent des groſſes branches ou du tronc : elles forment des jets gros, droits & longs : la peau en eſt très-unie & très-nette ; & elles ſe nourriſſent aux dépens de la meilleure partie de la ſéve de l'arbre.

S'il eſt eſſentiel de diſtinguer dans un arbre fruitier toutes ces eſpeces de *branches*, il ne l'eſt pas moins de ſçavoir mettre une différence entre les branches à fruits, parce qu'il y en a de bonnes & de mauvaiſes. Nous entrerons dans un plus grand détail à l'article *Taille*.

Le mot *branche* a été tranſporté par métaphore, de l'arbre où il eſt pris au propre, aux piéces d'une infinité de machines dans leſquelles ces piéces ſont comme des parties analogues à la branche dans l'arbre.

BRANCHE, *dans les manufactures d'étoffe, de laine, de ſoie, de gaze ;* c'eſt une des parties de la chaîne. Voyez *Chaîne*. La chaîne eſt diſtribuée en portées, la portée en *branches* & la branche en fils, dont la quantité varie ſelon la qualité de l'étoffe.

BRANCHE, *en terme de fourbiſſeur* ; c'eſt cette partie d'une garde d'épée qui eſt faite en demi-cercle, & dont les deux extrémités paſſent l'une dans l'œil, au-deſſous de la poignée, & l'autre dans le pommeau au-deſſus. Voyez *Poignée*, *Pommeau*.

BRANCHE, *chez les charrons.* Ils appellent *branches* d'un carroſſe deux piéces de bois qui ſont au derriere du train, vis-à-vis les montans, & qui en ſoutiennent les arcs-boutans.

Les natiers & les rubaniers ſe ſervent auſſi du mot *branche* pour déſigner certaines parties de leurs ouvrages. C'eſt ainſi que les premiers appellent les portions dont un cordon de nattes eſt formé. V. *Natte*. Chaque cordon eſt compoſé de trois branches qui ont plus ou moins de brins, ſelon l'épaiſſeur & la force qu'on veut donner à la natte.

Les *rubaniers* n'emploient le mot *branche*, que dans l'ouvrage des velours : ils entendent par-là chaque portion de chaîne de différentes couleurs, ou d'une ſeule, contenue ſur chacun des petits roquetins qui compoſent ces *branches*. Voyez *Roquetins*.

BRANCHE, ou verge de balance; longue piéce de fer, de bois, ou de cuivre, qui tient lieu de fléau dans la romaine, & ſur laquelle ſont marqués les points qui déſignent la peſanteur des corps.

BRANCHE *de flambeau*, chez les potiers d'étain, déſigne toute la partie du flambeau qui s'éleve au-deſſus du pied, juſqu'à l'endroit, où l'on met la chandelle.

BRANCHE *de cyprès*, eſpece de droit de baliſe de quatre ſols ſix deniers, que chaque vaiſſeau venant de Bordeaux, Libourne & Bourg eſt obligé de payer au bureau des fermes établi à Blaye. Voyez *Baliſe*.

BRANCHES *de la bride, manege* ; ce ſont deux piéces de fer courbées, attachées d'un côté à la têtiere, & de l'autre aux rênes pour aſſujettir la tête du cheval. Voyez *Têtiere*, *Réne*. Les *branches de la bride* portent l'embouchure, les chaînettes & la gourmette. Voyez *ces mots*.

On dit, *branches hardies*, en parlant de celles qui ramenent. Voyez *Ramener*. Ces branches sont courbées & avancent plus ou moins en devant; celles qui avancent le plus, sont les plus rudes.

BRANCHES *de mors*; les *branches à la connétable*, sont, de toutes les branches de mors, les meilleures: elles furent inventées par le connétable de Montmorency; il y a encore plusieurs autres especes de branches dont voici les noms, branche droite à pistolet ou buade: V. *Buade*; branche à la gigotte, branche à genou, branche françoise, &c. de quelque côté que les *branches du mors* aillent, la bouche du cheval va toujours au contraire; vous tirez la bride, ce mouvement tire les branches en-haut, & la bouche va en-bas. L'action de la *branche* de la bride ressemble à celle du levier. Il y a dans les branches, dont nous venons de parler, une partie qu'on appelle le coude de la branche: ce coude prend un tour plus ou moins grand, selon que l'on veut fortifier ou affoiblir la branche.

BRANCHIER, *fauconnerie*. On appelle ainsi un jeune oiseau de proie, qui commence à sortir du nid, & qui n'ayant point encore de force, est obligé de se reposer de branche en branche.

BRANCHU, se dit, en général, des arbres & des plantes qui ont des branches. Ce terme est souvent employé par les botanistes dans les descriptions qu'ils en donnent.

BRANDES, se dit de quelques petits arbustes, comme bruyeres, gênets, &c. qui croissent dans les terres inutiles. V. *Bruyere*, *Génet*. Brande se dit aussi d'une campagne pleine de ces arbustes.

BRANDES, se dit, *en vénerie*, des bruyeres où les cerfs vont viander. V. *Cerf*, *Viander*.

BRANDES, se prend encore dans ce sens; une forêt couronnée de *brandes*, c'est-à-dire, couverte de branches d'arbres.

BRANDERIES: on nomme ainsi, à Amsterdam, les lieux où l'on fait les eaux-de-vie de grain.

BRANDEVIN: c'est le nom que le peuple donne à l'eau-de-vie dans les armées; on appelle *brandevinier*, ou *brandeviniere*, celui, ou celle qui crie & qui vend du *brandevin* aux soldats.

BRANDIR, terme usité par les charpentiers pour exprimer la liaison de deux piéces de bois qui ne sont maintenues que par une cheville qui les traverse.

BRANDONS, *économie rustique*, se dit de quelques épines, branches d'arbre, ou bouchons de paille qu'on met dans un champ pour avertir que le propriétaire s'en est réservé le chaume. V. *Chaume*. Dans les provinces où les *brandons* ont lieu, ils doivent être placés dès le 15 Septembre; sans cette précaution, le chaume seroit censé abandonné, & appartiendroit au premier venu.

BRANLE, BRANLER, *en fauconnerie*, se dit du vol de l'oiseau, lorsque s'élevant seulement au premier degré sur la tête du fauconnier, il tourne & remue ses aîles en branlant & rodant de belle action.

BRANLOIRE: les ouvriers de forge donnent ce nom à la chaîne qui fait mouvoir leurs soufflets; cette chaîne tient, d'un bout, au levier du soufflet, & de l'autre, porte un manche qu'ils prennent à la main pour mettre en action le levier.

BRANLOIRE, *fauconnerie*; on dit qu'un héron est à la *branloire*, lorsqu'il est haut, & qu'il tourne en branlant.

BRAS, se dit proprement de la partie du corps humain située entre l'épaule & le coude. Il se prend au figuré pour un instrument, ou pour la partie d'une machine qui, par sa

longueur & par sa fonction, a des rapports avec la forme & les usages du *bras* dans le corps humain, quoique ces rapports soient quelquefois bien éloignés. C'est en ce sens que les charpentiers & les menuisiers appellent *bras* de scie les deux piéces de bois paralleles auxquelles la feuille de la scie est attachée.

BRAS, *terme de tourneur.* Ce sont deux piéces de bois qui traversent les poupées du tour; ces deux piéces s'avancent & reculent à la volonté de l'ouvrier, & servent à soutenir la barre sur laquelle il appuie ses instrumens, lorsqu'il travaille.

BRAS, *manege;* c'est, dans le cheval, la partie de la jambe de devant qui commence au bas de l'épaule, & se termine au genou. Le *bras* du cheval pour être bien conformé, doit être large, long, & médiocrement charnu. C'est cette partie qui est exposée aux écarts & aux entr'ouvertures. Voyez *ces mots.* On dit qu'un cheval plie bien le *bras*, pour dire qu'il plie bien la jambe, quoique le *bras* ne plie point.

BRAS, *jardinage*, se dit des branches des melons, des concombres, des citrouilles: un habile jardinier distingue les bons *bras* d'avec les mauvais, qu'il faut toujours supprimer; les bons melons ne viennent que sur les bons bras. V. *Melon*, *Concombre*, *Citrouille.*

BRAS *de fauteuil chez les tapissiers;* ce sont les bâtons qui sont aux côtés: sur lesquels on appuie ses bras, ou bien encore l'étoffe ou la tapisserie qui les couvre.

On dit aussi les *bras* d'une balance, pour désigner les deux côtés du levier, auxquelles on suspend les poids.

BRAS *de chevre*, s'entend de deux piéces de bois qui portent le treuil sur lequel le cable s'enveloppe, quand on monte un fardeau. V. *Chevre.*

BRAS *de flambeaux chez les marchands ciriers:* ils appellent ainsi les longs cordons de meche qu'ils enduisent de cire pour former leurs flambeaux. Le mot *bras* se dit aussi des chandeliers qu'on applique contre les murailles, & qui ont la figure d'un *bras.*

BRAS *de mer* ou *de riviere;* c'est une partie de mer, ou de riviere, qui forme un petit canal entre deux terres. L'Italie est séparée de la Sicile par un bras de mer.

BRAS *de bar & de civiere.* Les maçons donnent ce nom aux extrêmités des deux principales piéces de ces engins que les porteurs tiennent à leurs mains quand ils s'en servent. V. *Bar*, *Civiere.*

BRASER, ou BRAZER, *chez les ouvriers en fer;* c'est unir deux piéces de fer avec du cuivre. C'est une espece de soudure dont on se sert dans le cas sur-tout où la crainte de gâter les formes d'une piéce rompue ne permet pas de la souder. Voyez *Souder.* Elle differe de la maniere ordinaire dont les maréchaux soudent le fer, en appliquant les deux bouts ensemble bien chauffés & bien battus.

Pour *braser* les grandes piéces, on les lie avec de petits fils de fer; on les entoure de bandes de laiton fort mince, qu'on recouvre de linge, & d'une pâte faite avec un mêlange de terre franche, de sable, d'écaille, de fer & de bourre. On les mouille, on les met ensuite au feu; & on les chauffe, jusqu'à ce que la fusion du laiton soit parfaite, & qu'il coule également par tous les endroits nécessaires: on connoît que le laiton est bien fondu, lorsqu'on apperçoit une flamme bleue, violette.

On braze les petites piéces, sans les couvrir de terre; on prend du laiton qu'on met sur la piéce, on la mouille, & on la saupoudre de borax en poudre: le feu auquel on

l'expose, ne doit pas être trop grand en commençant : sans cette précaution, l'eau prendroit tout-à-coup un degré de chaleur trop considérable, & jetteroit le laiton & le borax hors de sa place.

BRASIER, se dit d'une quantité de charbon bien allumé : il se dit aussi d'un vaisseau large & plat dans lequel on met de la braise pour échauffer une chambre. V. *Braise*.

BRASSE, mesure qui comprend toute l'étendue des deux bras, & qu'on évalue ordinairement à cinq pieds. A Venise, la brasse contient un pied onze pouces trois lignes. En Piémont, elle contient un pied neuf pouces, comme à Luques. A Bergame, elle est d'un pied sept pouces six lignes. Une brasse de velours veut dire la quantité de velours mesuré. Un pain de brasse pese 25 à 30 liv. & les boulangers en font rarement. On dit aussi cent brasses d'eau, c'est-à-dire, cinq cent pieds de profondeur.

BRASSER, signifie proprement remuer quelque chose de liquide, à force de bras. Ce terme est employé dans le travail de la biere, pour exprimer la manœuvre des brasseurs, En Normandie, il signifie, exprimer le suc des pommes & des poires, pour faire le cidre & le poiré. Voyez *Cidre*, *Poiré*. C'est des *brasseries*, que le mot *brasser* a passé dans plusieurs autres arts. V. *Brasserie*.

BRASSER, *terme de monnoie*, marque l'action de remuer un métal, lorsqu'il est en parfaite fusion.

BRASSER, *chez les tanneurs ;* c'est agiter & retourner pendant un certain tems les cuirs qu'on a mis dans une cuve remplie de tan & d'eau chaude pour les rougir. Voyez *Tan*.

BRASSER, *terme de pêcheur ;* c'est troubler l'eau avec la bouille pour faire sortir le poisson & le conduire dans les filets. V. *Bouille*.

BRASSERIE, attelier qui contient les cuves, chaudieres, moulins, fours, & généralement tout ce qui est nécessaire pour faire la biere. Voyez *Biere*. Ces atteliers sont des bâtimens très-considérables. Les *brasseries* sont fort anciennes à Paris, & le corps des brasseurs avoit déjà des statuts sous le regne de saint Louis.

BRASSEUR, ouvrier qui a le droit de fabriquer & de vendre de la biere ; on appelloit autrefois les *brasseurs cervoisiers*. Chaque brasseur paye un droit au roi ; & il est obligé, à chaque brassin, d'avertir le commis destiné à le percevoir, du jour & de l'heure qu'il met le feu sous les chaudieres, sous peine d'amende & de confiscation. Voyez *Brassin*.

BRASSICOURT, *manege*, se dit d'un cheval qui a, dès sa naissance, & par un vice de conformation naturel, les jambes courbées en arc, au lieu qu'on dit qu'un cheval est *arqué*, lorsque les jambes du cheval ont pris la forme d'un arc après un travail excessif. Le défaut du cheval brassicourt, quoique moins essentiel que celui du cheval arqué, ne doit pas être cependant regardé comme quelque chose d'indifférent. Voyez *Arqué*.

BRASSIERES, espece de vêtement de femme fort en usage dans quelques provinces : il sert à couvrir les bras & le haut du corps : il ne descend que jusqu'à la taille.

BRASSIN. On donne ce nom dans les brasseries à toute la biere qu'on retire d'une certaine quantité de grains, qu'on travaille à chaque fois dans la cuve matiere. Ainsi le brassin est plus ou moins considérable, à raison de la grande cuve.

BRAULS, toile des Indes, rayée de bleu & de blanc. C'est un turban en usage en Afrique.

BRAYER, *en fauconnerie*, se dit du cul d'un oiseau de proie. Un faucon passe pour bon, lorsqu'il a le *brayer* net, émaillé à l'entour, de taches noires & rousses, & qu'il lui tombe bien bas le long de la queue.

BRAYON, *terme de chasse*, qui se dit de ce qu'il sert à prendre les bêtes puantes qui ruinent les garennes. V. *Garenne*.

BREANT, oiseau fort commun & dont le chant est agréable : il a le bec court & assez gros ; son plumage est d'un verd brun, avec quelques marques jaunes, placées à l'extrêmité des grandes plumes de aîles : les *bréants* ne sont point tous également bons pour chanter ; il faut choisir les plus jaunes & les plus dorés. Lorsqu'ils sont jeunes, on les nourrit avec une pâte de chenevi pilé, de la mie de pain, un peu d'eau ; on leur donne le chenevi entier, quand ils mangent seuls : il faut aussi leur donner de tems en tems, pour les purger, de la laitue, du mouron, ou de la poirée : ils ne meurent ordinairement que de vieillesse.

BRÉAUNE, ou BRIONE, toile de lin blanche & claire, fabriquée en Normandie, & sur-tout au village de Brione. On s'en sert ordinairement pour faire les rideaux de fenêtre. Elle est de deux tiers ou de trois quarts & demi de large. La piéce est de 120 & 124 aunes de Paris.

BREBIS, animal quadrupede, femelle du bélier. V. *Bélier*. Parmi tous les animaux domestiques, il n'y en a pas un seul qui apporte à l'homme un profit plus considérable que la brebis : sa chair, son lait, sa laine, sa fécondité, sa peau, sa graisse ; tout, en un mot, jusqu'à son fumier, devient un objet intéressant : il est vrai que ces avantages demandent quelques soins & quelques peines de la part de ceux qui veulent en jouir.

Dans un troupeau, toutes les brebis ne sont pas également bonnes : il y a donc un choix à faire, & c'est de ce choix que dépend principalement le plus ou le moins de profit qu'on en retire. Ce choix suppose encore une infinité de connoissances indispensables qui doivent s'étendre sur leur nature, leur âge, leur différentes especes, leur nourriture, leur multiplication, leur tonte, leur engrais, leur pâcage & leurs maladies. Nous allons suivre par ordre tous ces objets, ayant soin de n'entrer que dans les détails qui nous paroîtront les plus essentiels.

Il est certain qu'il y a des principes sur la maniere d'élever les brebis, & que le premier de tous porte sur la connoissance de leur nature & de leurs qualités, de leurs vertus & de leurs défauts.

Les brebis sont douces, timides, d'une imagination vive & forte, d'une patience singuliere : elles aiment leurs gardiens & ceux qui les soignent, au point de les suivre partout, & d'obéir promptement à leur voix : elles se plaisent à la lumiere & au grand jour, & ne prosperent point dans les bergeries obscures : les endroits & pâturages marécageux où elles ne peuvent ni bondir ni se veautrer, leur sont pernicieux. Elles ne veulent point être abbreuvées tous les jours, au contraire des autres animaux qui ne peuvent point s'en passer ; elles aiment le sel, ce qui contribue beaucoup à leur santé : elles sont toutes, en général, d'un tempérament plus ou moins phlegmatique, sensibles au grand chaud & au grand froid, & sujettes à un grand nombre de maladies, pont on ne les garantit que par les plus grands soins.

Parmi les signes qui caractérisent la bonté d'une brebis, il y en a trois,

principaux, ſçavoir, la figure extérieure, la vivacité & la laine.

Figure extérieure. Une bonne brebis doit être grande & longue, large au dos, épaiſſe, ronde, & forte de reins; elle doit avoir les jambes bas jointées, les tettines longues, les yeux beaux, vifs & rouges, le ventre grand & large, la tête, le cou, le dos & la queue garnis de laine.

Vivacité. La brebis doit être vive, attentive, d'une démarche libre & alerte. Celles qui reſtent long-tems ſur une même place du pâturage ne valent rien, & elles ne font pas des agneaux auſſi frais que celles qui, en paiſſant, ſe promenent d'un endroit à l'autre.

A l'égard de la laine, elle doit être longue, ſoyeuſe, déliée, épaiſſe, abondante & toute blanche. La brebis noire n'eſt pas ſi eſtimée que la blanche; la griſe, & la tachetée de différentes couleurs, l'eſt encore moins. A ces trois ſignes on peut encore ajouter que toutes les brebis, en général, ont la peau rougeâtre, comme ſi elle étoit enduite d'une couleur claire-rouge; & on a obſervé que plus l'eſpece eſt bonne, plus la peau des brebis eſt rouge. Cette couleur eſt auſſi une marque de ſanté; car lorſqu'elles ſont malades, leur peau devient plus ou moins blanche & pâle, ſuivant la force du mal.

Age de la brebis. Les brebis ne vivent pas ordinairement au-delà de dix ans, avec quelque profit. Leur âge ſe connoît juſqu'à 5 ans, aux dents qu'elles ont dans la mâchoire inférieure; lorſqu'elles ont huit dents pointues, comme celles des chiens, & point de dents machelieres, on peut les regarder comme étant âgées d'un an; elles ont environ deux ans, lorſqu'on ne trouve que ſix dents pointues, & deux larges & grandes dents au milieu des ſix autres. A 3 ans, elles ont quatre dents pointues, & quatre larges; elles n'en ont que deux pointues, & ſix larges, lorſqu'elles ont atteint quatre ans; enfin, à 5 ans, les *brebis* n'ont plus de dents pointues: ces remarques ſur l'âge des brebis s'accordent avec l'expérience; mais, comme je l'ai déjà dit, elles n'ont lieu que juſqu'à l'âge de 5 ans.

Eſpece de brebis. Outre les *brebis* ordinaires que nous avons en France, il y en a d'eſpeces étrangeres qui y réuſſiſſent facilement & très-bien. De ce nombre ſont les *brebis flandrines*, qui ſont venues des Indes en Hollande & en Flandre; elles agnelent au moins deux fois par an; les moutons & les béliers qui en proviennent ſont forts & vigoureux: leur laine eſt très-fine, & elles en donnent plus que les brebis communes. Il ne faut qu'un *bélier flandrin*, avec quelques brebis de cette eſpece, pour former en peu de tems, un troupeau dont le profit ſera très-conſidérable.

Le *pays Breſſan*, aux environs de Mantoue, fournit des brebis d'un tempérament ſi fort, qu'on peut les mener aux champs en tout tems: elles ne craignent ni la pluie, ni le froid, ni les frimats; il eſt aiſé de les nourrir, & elles donnent beaucoup de lait. Leur laine, à la vérité, eſt un peu groſſiere; mais il eſt ſi abondante, & elle leur vient en ſi peu de tems, qu'on les tond trois fois par an. Cette eſpece de brebis réuſſit mieux dans nos provinces méridionales que dans celles qui ſont ſituées au couchant: ainſi la Normandie, la Picardie & la Flandre ne leur ſont point auſſi favorables que la Provence & le Languedoc. Il y a encore dans le *Breſſan* des brebis qu'on appelle brebis bâtardes, & qui ſont fort eſtimées, quoiqu'elles ſoient moins fortes, & qu'elles don-

nent moins de laine que les autres, on ne les tond que deux fois l'année.

Le *pays Teſſin* a auſſi ſes brebis qui réuſſiſſent très-bien en France, dans les pays de montagnes : elles ſont d'une complexion auſſi vigoureuſe que les breſſanes : leurs agneaux châtrés deviennent de beaux moutons ; leur laine ſert à faire des draps de bas prix, & elles en donnent deux fois l'année.

De toutes ces eſpeces de brebis dont nous venons de parler, il n'en eſt point de plus eſtimée que l'eſpece eſpagnole, qui a été tirée de Barbarie : il eſt certain que l'Angleterre lui doit la beauté de ſes draps. Ces brebis eſpagnoles donnent trois fois plus de lait que les *brebis* du pays : leur laine eſt plus fine, & elles en donnent deux fois davantage. C'eſt cette eſpece de brebis qui fournit ces laines de Segovie, ſi belles & ſi vantées dans le commerce.

Nous avons en pluſieurs endroits du royaume de ces *brebis* de race eſpagnole ; & il ſeroit à ſouhaiter qu'elles y fuſſent plus multipliées. Le pays leur ſeroit, au moins auſſi favorable que l'Angleterre, puiſqu'il eſt plus chaud, meilleur & plus étendu. Il eſt d'ailleurs certain qu'il n'y a point de comparaiſon à faire des profits qu'elles donneroient avec ceux que donnent nos brebis communes.

Nourriture des brebis. Elle eſt de deux ſortes ; celle qu'on leur donne pendant l'hyver, dans les bergeries ; & celle qu'elles prennent aux champs dans les autres ſaiſons.

En hyver on peut nourrir les *brebis* d'herbes, de foin, de paille, de ſon, de raves, de navets, de joncs marins hachés. La paille de pois chiches qui croiſſent parmi les ſeigles & le froment, & qu'on regarde comme de l'ivraie dans les champs, eſt une nourriture fort délicate pour elles. On peut leur donner auſſi de la veſce, du ſainfoin & de la luzerne. Dans les tems de diſette, les feuilles d'ormeau, de frêne, d'aune, de peuplier, de bouleau, de hêtre, de chêne, & de la petite eſpece d'oſier, ſont d'un grand ſecours. Il faut les ramaſſer en automne, avant qu'elles jauniſſent, & les conſerver dans un grenier, ou dans une grange après les avoir bien ſéchées.

Au reſte, il eſt très-important que toute pâture dont on fait proviſion pour les brebis, ſoit non-ſeulement bien ſéche, lorſqu'elle entre au magaſin, mais il faut auſſi la conſerver ſeche, & la garantir de toute humidité & de toutes ſortes d'ordures, d'araignées, de rats, de fiente d'oiſeaux, &c.

Lorſque le tems du pâcage eſt venu, il faut mener les brebis aux champs, & il y a des précautions à prendre dont on ne doit point s'écarter. Au commencement du printems, & en automne, il ne faut jamais mener les brebis dehors à quelle heure que ce puiſſe être, que le ſoleil n'ait deſſéché la roſée par ſes rayons, & il faut les ramener dans la bergerie, avant qu'il ſoit couché ; & comme le pâturage, dans ces deux ſaiſons, n'eſt pas fort abondant, & qu'on ne peut y mener les *brebis* qu'une fois le jour, il faut leur donner de la nourriture dans l'étable.

En été, on mene paître les brebis deux fois le jour : elles partent dès le grand matin, & rentrent à dix heures ; on ne les ramene aux champs que vers les trois heures pour y paître juſqu'au coucher du ſoleil ; on les garantit par-là des grandes chaleurs. On doit éviter les pâturages humides & marécageux : il n'y en a point de meilleurs que ceux qui ſont ſitués ſur les bords de la mer & aux environs des marais

salans. Un pâturage mal-sain est toujours pernicieux aux brebis : il leur cause souvent la mort, & contribue toujours beaucoup à les faire dégénérer. Il faut choisir, autant qu'il est possible, les endroits secs, aërés, élevés, & abondans en plantes odoriférentes. Le berger doit avoir soin de les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi du côté du levant, afin qu'elles aient toujours le derriere au soleil, & la tête à l'ombre.

Quant à la maniere d'abbreuver les *brebis*, il y a deux choses essentielles à observer, sçavoir, en premier lieu, la *qualité de l'eau*, & en second lieu, *quand*, *& combien de fois il faut les abbreuver*. L'eau doit être coulante sur un fonds pur & sablonneux. Celle qui croupit dans les fossés, les marais, les étangs, ou les lacs, dont le fond est limoneux, leur devient toujours préjudiciable. On a observé encore que le changement d'eau, quelque saine qu'elle puisse être d'ailleurs, leur cause des maladies : il faut donc, autant qu'il est possible, les mener toujours boire dans le même endroit.

Quant à la seconde circonstance qui regarde *le tems & le nombre de fois qu'il faut les abbreuver*, la saison doit servir de regle, & on ne peut point en prescrire de générale à cet égard ; lorsque l'herbe est grasse & succulente, les brebis peuvent se passer d'eau plus long-tems, que lorsqu'elle commence à perdre son suc & sa verdure. Au reste, la meilleure méthode, & la plus sûre, seroit de ne les abbreuver, que quand elles marquent en avoir envie ; si elles en ont besoin tous les jours, il est certain qu'elles manifesteront leur soif par quelque signe : en leur laissant ainsi la liberté de suivre leur penchant naturel, on se mettra à l'abri des mauvaises suites que peut avoir le trop, ou le trop peu de boisson.

Multiplication des brebis. Les brebis portent pendant cinq mois, ou vingt-deux semaines tout au plus. Le tems de l'accouplement n'est pas ordinairement bien observé : il est assez d'usage en France de les faire couvrir deux fois par an, sçavoir, dans les mois d'Avril & d'Octobre ; & lorsqu'on veut avoir des agneaux vers le commencement de Janvier, on les fait saillir dès le mois d'Août. Mais tous ces accouplemens ne sont pas également favorables à la multiplication d'un troupeau : celui qui se fait, quelques jours après la saint Michel, réunit des avantages qui doivent lui donner la préférence sur tous les autres. La semence du bélier est plus mûre & plus efficace dans ce tems-là : les agneaux qui en proviennent sont plus grands, plus forts & plus sains ; ils viennent dans la belle saison, lorsque le soleil entre au signe du bélier, & que le froid de l'hyver est moins fort & moins pernicieux : ils sont plutôt en état de suivre leurs meres aux pâturages, & de paître l'herbe qui les fait croître mieux & plus promptement que la nourriture séche qu'on est obligé de donner à ceux qui naissent d'un accouplement prématuré.

Pendant que les brebis sont pleines, il faut les garantir avec soin de toute sorte de frayeur, pour éviter l'avortement, les monstres, & autres mauvaises suites d'une imagination troublée ; & quand le tems de l'agnation approche, il faut avoir un œil vigilant sur elles pour les aider dans le besoin : sans cette précaution, il arrive souvent que l'agneau & la mere périssent. On enferme, pendant quatre jours, les brebis qui ont agnelé, & on leur donne de bon foin, du son mêlé d'un peu de sel, & de l'eau tiéde blanchie

avec un peu de farine de millet ou de froment. Le cinquieme jour, on peut leur permettre d'aller aux champs; mais il ne faut pas les mener dans des pâturages trop éloignés, de peur que leur lait ne s'échauffe.

Il y a un tems réglé pour parquer, tondre & engraiſſer les *brebis:* on trouvera les détails qui peuvent concerner ces différens objets, aux articles *Pâcage*, *Tonte*, *Engrais*. Voyez *ces mots*.

Maladies des brebis. Il n'y a point d'animal plus délicat, & par conſéquent expoſé à un plus grand nombre de maladies que les brebis. On ſçait, par expérience, que la trop grande chaleur, les grands froids, la qualité de l'eau, la frayeur, & des pâturages mal-ſains, ſont les cauſes générales qui les produiſent, & que ce n'eſt qu'en prévenant ces cauſes qu'on peut parvenir à les garantir des maux qui en ſont la ſuite. Un berger intelligent doit toujours être attentif à ſéparer les malades de celles qui ſont ſaines: il ne ſçauroit y regarder de trop près. Les maladies contagieuſes qui les affligent ſont la peſte, la petite vérole, la gale, la morve. Ceux qui ſouhaiteront s'inſtruire des ſignes qui précedent & qui accompagnent ces maladies, & des remedes qu'on peut employer pour les guérir, n'ont qu'à conſulter l'ouvrage de Fréderic Haſter Suédois, traduit en françois: il eſt intitulé, *Inſtruction ſur la maniere d'élever & de perfectionner les bêtes à laine;* ils y trouveront les détails les plus ſatisfaiſans ſur les précautions qu'il faut prendre pour prévenir les incommodités qui attaquent ces animaux: l'auteur n'avance rien que d'après l'expérience; les remedes qu'il propoſe ont tous été juſtifiés par de bons ſuccès: ils ſont d'ailleurs ſi ſimples, qu'il n'eſt perſonne qui ne puiſſe les connoître, & ſe les procurer aiſément.

Les *brebis* fourniſſent dans le commerce les mêmes marchandiſes que les béliers & les moutons. V. *Bélier*, *Mouton*. Leur laine ſert dans les manufactures d'étoffe: leurs peaux ſe vendent aux tanneurs & aux mégiſſiers. Leur chair eſt plus eſtimée que celle du bélier, mais beaucoup moins que celle du mouton.

BRECHE. On donne ce nom à une ſorte de marbre qu'on tire des Pyrénées. V. *Marbre*. Le fond en eſt noir avec des taches & des veines blanches, & quelquefois jaunes: il ſouffre très-bien le poli.

BREGIN, *terme de pêcheur*, ſe dit d'une eſpece de filet dont les mailles ſont fort étroites.

BREHAIGNE, ou BREHAINE, ſe dit de quelques quadrupedes femelles qui n'engendrent point: il y a des brebis & des biches brehaines, c'eſt-à-dire, ſtériles; on appelle auſſi une carpe *brehaine* celle qui n'a ni œufs ni laite.

BRELLE: les marchands de bois appellent brelle une quantité de bois liée enſemble, en forme de petit radeau. Il faut quatre brelles pour faire un train complet.

BRELLUCHE, ou BERLUCHE, droguet, fil & laine de Rouen: les tiretaines de Poitou ſont auſſi appellées breluches.

BREME, poiſſon de riviere & de lac: il reſſemble aſſez à la carpe par ſa forme extérieure, mais il eſt plus plat & plus large; ſes écailles ſont plus grandes, & ſa chair n'eſt point auſſi ferme. Les brêmes ont la tête petite, à proportion du reſte du corps: elles ont ſix nageoires, deux auprès des ouïes, une ſur le dos, deux au milieu du ventre; la ſixieme s'étend depuis l'anus juſqu'à la queue. Les côtés ſont de couleur d'or, & le ventre rougeâtre, dans celles qui ſont graſſes & avancées en âge; mais celles qui ſont jeunes &

maigres ont ces deux parties blanches : on en trouve dans quelques lacs d'Auvergne, qui ont deux coudées de longueur & deux pieds de largeur. Ce poiſſon ſe nourrit d'herbe, de boue & d'ordure : auſſi ne ſe plaît-il que dans les eaux bourbeuſes dont le cours eſt lent. Il s'apprête de même que la carpe : Voyez *Carpe ;* & quoique ſa chair ſoit molle, il y a des gens qui la trouvent bonne.

BRENECHE. On nomme ainſi en Normandie le poiré nouveau dans le tems qu'il eſt encore doux. Voyez *Poiré*. La brenêche eſt fort agréable à boire.

BRENTE, meſure pour les liquides, en uſage à Rome.

BREQUIN ; c'eſt la partie d'un virebrequin qu'on appelle plus communément la *meche*. Voyez *Virebrequin*. Les ouvriers en bois ont des brequins de différente groſſeur dont ils ſe ſervent pour percer leurs ouvrages.

BRÉSIL : (Bois de) il eſt très-peſant & fort ſec ; il pétille beaucoup dans le feu, & ne fait preſque point de fumée, à cauſe de ſa grande ſéchereſſe. On en connoît de pluſieurs eſpeces dans le commerce qui retiennent les noms des lieux d'où on nous les apporte. Il y a le *bréſil* de Fernambouc, le *bréſil* du Japon, le *bréſil* de Lamon, le *bréſil* de Sainte Marthe, & enfin le *breſillet*, ou bois de la Jamaïque ; le bréſil de Fernambouc eſt le plus eſtimé de tous. Il doit être en bûches peſantes, compactes, bien ſaines, c'eſt-à-dire, ſans aubier & ſans pourriture. Il doit encore avoir un goût ſucré ; & de pâle, qu'il eſt, devenir rougeâtre, lorſqu'on l'éclate.

Le *bois* de bréſil prend bien le poli, & eſt propre pour les ouvrages de tour ; cependant ſon principal uſage eſt pour la teinture.

BRÉSILLER, *terme de teinture*, qui ſignifie teindre avec le bois de *bréſil ;* les teinturiers ne *bréſillent* les toiles & les fils à marquer, qu'après les avoir teints dans une bonne cuve.

BRESTE, chaſſe aux petits oiſeaux qu'on prend à la glu avec un appas. Voyez *Glu*.

BRETAUDER, *en terme de maréchallerie ; brétauder* un cheval, c'eſt lui couper les oreilles.

Les *tondeurs de draps* ſe ſervent du mot *brétauder*, pour dire, tondre inégalement.

BRETELLES. On donne ce nom à deux eſpeces de courroies larges de deux pouces & longues d'environ une demi-aune : elles ſont aſſemblées par d'autres courroies tranſverſales, de maniere qu'elles forment un quarré oblong dans lequel on peut paſſer la tête. Les extrêmités des longues courroies placées ſur les épaules, & prolongées, deſcendent par-devant & par derriere, à la hauteur des mains, & aident à porter plus facilement une civiere, une chaiſe à porter, & toute autre machine dont on peut placer les bras dans les boucles pratiquées à ces extrêmités.

BRETELLES, ſe dit auſſi d'un tiſſu de fil, ou de ſoie, dont l'uſage eſt de ſoutenir les culottes des enfans ou des hommes qui ont beaucoup de ventre.

BRETTER, ou BRETELER, maniere de travailler dans la ſculpture ſur la cire ou ſur la terre.

BREVET, acte par-devant notaires, dont il ne reſte point de minutes, & qui ſe délivre en original aux parties.

BREVET, acte expédié par un ſecrétaire d'état à un particulier que le roi favoriſe d'une grace, ou de quelque commiſſion relative à ſon ſervice.

BREVET *d'apprentiſſage*, acte par lequel un particulier s'engage à demeurer chez un maître pendant

un certain tems, & le servir, afin d'apprendre sa profession, & se mettre en état d'être reçu un jour maître lui-même.

BREVET, *teinture*. Les teinturiers appellent ainsi le bain d'une cuve qu'ils se disposent à rechauffer. Ils disent *manier le brevet*, *ouvrir le brevet*. C'est, dans le premier, examiner avec la main, si le bain de la cuve est assez chaud, & dans le second, c'est prendre de la liqueur avec la main, ou avec le rable, pour juger de la couleur du bain, ou *brevet*.

BREUIL, ou BREIL, enclos fait de murs, ou de haies dans un bois taillis, pour y servir de retraite aux bêtes sauvages.

BREUILLES, entrailles, intestins, boyaux d'un poisson : tous ces mots signifient la même chose. On arrache les *breuilles* ou entrailles des harengs avant de les caquer. Voyez *Hareng*.

BREUVAGE, se dit, en général, de toute liqueur qui sert de boisson. Voyez *Boisson*.

BREUVAGE, *marine ;* c'est un mêlange de parties égales de vin & d'eau qu'on donne quelquefois pour boisson à l'équipage d'un vaisseau.

On appelle aussi *breuvage*, une liqueur chargée de médicament qu'on donne aux hommes & aux animaux malades.

BRICOLE, *terme de chasse ;* c'est un filet fait de petites cordes, ou de fil d'archal : il est en forme de bourses, & on s'en sert pour prendre les grandes bêtes.

BRICOLE, *pêche*, espece de ligne dont on se sert pour prendre les brochets. Voyez *Brochet*. Il y a un morceau de liége percé ou fendu par le milieu, & attaché à la ficelle qui tient la ligne à trois ou quatre pieds proche de l'appât plus ou moins, selon la profondeur de l'eau ; il y a des pêcheurs qui préferent au liége un morceau de jonc plié en cinq ou six doubles ; l'usage de ce morceau de liége ou de jonc est de tenir l'appât entre deux eaux, lorsqu'on a jetté la ligne. Le meilleur appât qu'on puisse mettre à l'hameçon, pour cette pêche, est du carpeau, ou des petites perches, après leur avoir coupé l'aileron de dessus le dos, parce qu'il pique, ce qui pourroit empêcher le brochet de mordre. La véritable heure, pour tendre la bricole, est à trois ou quatre heure après midi dans l'été, & à deux heures en hyver : on la laisse jusqu'au lendemain au matin, sur les huit ou neuf heures : il faut avoir attention de choisir, pour la tendre, un endroit, où il n'y ait point d'herbes ou des branches d'arbre, parce que le poisson étant pris pourroit s'y embarrasser, & on courroit risque de rompre la ligne & de la perdre avec le poisson.

BRICOLIER, *manege :* on appelle ainsi le cheval qu'on attele à une chaise de poste, à côté du cheval de brancard, & sur lequel est monté le postillon.

BRICOTEAUX, longues piéces de bois, étroites, en façon de tringles, qui sont sur le devant du métiers des ouvriers à navette. Ils s'en servent pour hausser les lisses.

BRIDE, *maréchallerie ;* ce terme comprend en général, & au propre, tout le harnois de tête du cheval harnaché, & en particulier, le mors, & les différentes parties qui l'accompagnent.

On distingue dans la *bride* une infinité de parties qui ont chacune leur nom & un usage particulier & nécessaires. Ces parties sont, l'*embouchure*, la *têtiere*, les *porte-mors*, ou les *montans*, le *frontail*, la *sous-gorge*, la *muserole*, les *rênes*, le *bouton*, le *mors*, la *sous-barbe*, les *bossettes*, & la *gourmette*. Voyez *tous ces mots à leurs articles.*

On dit, *en termes de manege*, *boire la bride*, *donner quatre doigts de bride*, *mettre la bride sur le cou*, *rendre la bride*, *racourcir la bride*, *hocher avec la bride*, *goûter la bride*. Voyez les mots, *Boire*, *Donner*, *Mettre*, *Rendre*, *Racourcir*, *Hocher*, *Goûter*, *&c.*

BRIDE, se prend quelquefois pour les rênes seules qui n'en font qu'une partie ; & dans ce sens, on dit qu'un cheval a rompu *sa bride*, lorsqu'il a rompu ses rênes.

BRIDE *à abbreuver*. On peut mettre à un poulain pour quelques jours *la bride à abbreuver*, sans rênes, & lui mettre ensuite le mors. Il est avantageux à la santé des chevaux, de les tenir avec la bride *à abbreuver*, trois ou quatre heures avant que de les monter, & autant de tems après jusqu'à ce qu'ils soient bien refroidis. La même précaution est utile avant & après leur avoir fait prendre quelque remede.

BRIDER, *manege*. *Brider* un cheval, c'est faire entrer le mors dans sa bouche, passer le haut de la têtiere par-dessus les oreilles, & accrocher la gourmette. Voyez *Mors*, *Têtiere*, *Gourmette*.

BRIDER, (*en fauconnerie*) *les serres d'un oiseau*, c'est en lier une de chaque main pour l'empêcher de charrier, ou d'emporter la *proie*.

BRIDER *l'oie ;* c'est lui passer une plume à travers les narines à la partie supérieure du bec. On *bride les oies* pour les empêcher de passer les haies & d'entrer dans les bleds & les jardins, où elles feroient un grand dégât. On dit aussi brider des cochons, pour dire, leur mettre des anneaux au nez, afin qu'ils ne fouillent point la terre ; on bride aussi les chiens en leur attachant des bâtons au cou pour les empêcher de chasser, ou d'entrer dans les vignes.

BRIDER *une pierre ;* c'est l'attacher avec le bout du cable de la grande roue, où tient le crochet pour la tirer en haut : on dit aussi débrider, pour ôter la pierre des cables.

BRIDON, *chez les éperonniers ;* c'est une espece d'embouchure, ou de petit mors, fort léger. Il y a des *bridons* à l'angloise & des *bridons* à la royale. Le *bridon anglois* ne differe du *bridon* à la royale, que par son anneau demi-rond, monté sur un fer rond, & passé dans l'anneau qui termine l'embouchure. On ne mene les chevaux anglois qu'avec des *bridons*, & on ne leur met des brides qu'à l'armée ; il n'y a point de cheval sûr ou utile qui puisse aller avec un bridon, s'il n'est premierement monté avec le mors.

Le *bridon françois* ou *à la royale* est une piéce nécessaire à un cheval de selle : il supplée aux accidens qui peuvent arriver à la bride ; car dans le cas ou une rêne viendroit à se casser, il n'y a point de cheval, quelque fougueux qu'il soit, qu'on ne puisse diriger & arrêter avec le *bridon*.

On commence à monter les jeunes chevaux avec de gros *bridons*, pour les accoutumer à avoir du fer dans la bouche, & à souffrir plus aisément la bride par la suite.

BRIFIER : c'est une bande de plomb qui fait partie des enfaîtemens des bâtimens couverts d'ardoise.

BRIGANTIN, vaisseau de basbord, qui va à rames & à voiles, & qui est sans couverte. C'est un vaisseau léger, propre pour la course : il a ordinairement 24 rames.

BRIGNOLES, ou BRUGNOLES : ce sont des prunes excellentes dont on a ôté la peau & le noyau, & qu'on a séchées au soleil. Leur chair est assez ferme, de couleur un peu rouge, tirant sur le jaune, & d'un goût fort agréable. Les *brugnoles* nous viennent de Provence dans des boites à confitures.

BRIGNON, *fruit*. Voyez *Brugnon*.

BRILLANT, *terme de manege*, se dit d'un cheval qui a belle apparence, l'encolure relevée, & qui exécute avec feu & avec vivacité son exercice & ses airs de manege.

BRIMBALE, ou BRINGUEBALE, se dit, dans les méchaniques, de la barre ou verge qui fait jouer une pompe : elle est attachée d'un bout à la manivelle, & de l'autre au piston. Voyez *Pompe*.

BRIN : ce terme sert, en général, à désigner une petite portion d'un corps solide & long ; il se dit aussi quelquefois d'un corps long & menu : ainsi on dit, dans le premier sens, un *brin* de soie, & dans le second, un *brin* de paille, de foin, &c.

BRIN, *terme d'éventaillisse*. Ces ouvriers appellent ainsi les petites flêches de bois, d'yvoire, &c. qui soutiennent le papier d'un éventail ; & ils donnent le nom de *maître brin* aux deux montans auxquels sont collées les deux extrêmités du papier, & entre lesquels les flêches sont resserrées.

BRIN, *jardinage*, se dit des arbres fruitiers. Lorsqu'on achete des arbres, il faut toujours les choisir d'un *beau brin*, c'est-à-dire, d'une belle venue, & d'une tige droite & unie.

BRIN, *dans l'économie rustique*. On donne ce nom aux filamens du chanvre qui ont été affinés & peignés. Il y a le premier *brin*, & le second *brin*. Les filamens qui restent dans les mains des peigneurs, & qui sont les plus longs, s'appellent le *premier brin*. Le chanvre qui est resté dans le peigne donne encore d'autres filamens plus courts, qu'on nomme le *second brin*. Il ne reste plus, après cela, que l'étoupe. V. *Etoupe*.

BRIN, pan de bois à brin de fougere ; c'est une disposition de petits poteleis assemblés diagonalement à tenons & à mortoise dans les intervalles de plusieurs poteaux à plomb ; & ce nom lui est donné à cause de la ressemblance qu'elle a avec des branches de fougere, dont le brin fait cet effet.

BRIN *de bois*, piéces dont on a ôté seulement l'aubier pour les équarrir, & dans lesquelles se trouve en entier le cœur du bois : qui fait toute sa force. Les marchands de bois appellent bois de sciage les piéces qui ont été refendues par les scieurs de long, & auxquelles il ne se trouve qu'une petite partie du cœur du bois, à un de ses angles seulement. Le bois de brin est plus fort que le bois de sciage.

BRINDILLE, *terme de jardinage*, qui se dit d'un petit rameau que la tige d'un arbre a poussé.

BRINDONES, fruit dont l'espece n'est pas encore bien connue : il est rougeâtre en dehors, d'un rouge de sang en dedans, & d'un goût fort aigre, lorsqu'il n'est pas bien mûr ; les *brindones* nous viennent des Indes orientales : les habitans de cette contrée les mangent, & les teinturiers s'en servent.

BRINGUE, *manege*, se dit d'un cheval qui n'a point de grace dans sa figure, & qui n'est point étoffé.

BRIOCHE, sorte de pâtisserie qui se fait avec de la farine, du beurre, des œufs, du sel & du fromage mou, ou du lait. On met, par exemple, sur un demi-boisseau de la plus belle fleur de farine, une livre & demie de bon beurre, une demi-douzaine d'œufs, deux onces de sel bien fin avec la quantité de fromage mou, ou de lait nécessaire. On prend d'abord le tiers de la farine qu'on détrempe avec de la levure de biere & de l'eau chaude ; on couvre bien cette pâte pour la faire lever : six heures suffisent en hyver, & quatre en été ; lorsqu'elle est bien renflée, on la mêle avec le reste de la farine qu'on dé-

trempe avec de l'eau chaude ; on y ajoûte le beurre, les œufs, le sel & le fromage, ou le lait ; ce mêlange demande d'être bien pétri : on l'étend, & on le retourne de tous côtés ; on en forme enſuite une brioche ſur la pelle à enfourner : il faut en dorer toute la ſurface, & la piquer, avant de l'enfourner, avec un morceau de bois pointu pour l'empêcher de ſe bourſouffler : il ne faut qu'une demi-heure pour la cuire.

BRIOTTE : les jardiniers fleuriſtes donnent ce nom à une anémone à peluche, de couleur incarnate, & dont les grandes feuilles ſont blanches mêlées d'incarnat.

BRIQUE, ſorte de pierre factice, de couleur rougeâtre, compoſée d'une terre argilleuſe bien pétrie, façonnée dans des moules, ou cadres de bois, & cuite dans un four, où elle acquiert le degré de dureté qui lui eſt néceſſaire pour les uſages auxquels on la deſtine.

La bonne qualité des briques dépend de la matiere qu'on a employée & des ſoins qu'on s'eſt donnés pour la travailler. La terre aréneuſe, graveleuſe, & les bourbiers ſablonneux ne valent rien : ces eſpeces de terres ſont trop peſantes, & ne réſiſtent point à la pluie. Il n'y a point de meilleur mêlange que celui qui eſt fait avec parties égales de bonne argille & de terre courte.

On détrempe ce mêlange, ſans le noyer, on le foule bien ; & après en avoir formé les briques, on les expoſe au ſoleil pour les ſécher à moitié, & on les met enſuite au four pour les cuire & pour leur donner le degré de dureté qu'elles doivent avoir.

Les *briques* qu'on fabrique parmi nous, ont différens noms pris de leur forme, de leurs dimenſions, de leur uſage, & de la maniere de les employer. Il y a la *brique entiere de Paris*, la *brique de Chantignole*, ou *demi-brique*, *les briques en liaiſon*, *les briques de champ*, & les *briques en épi*.

La *brique entiere de Paris* a ordinairement deux pouces d'épais ſur huit de long & ſur quatre de large.

La *brique de Chantignole* n'a qu'un pouce d'épais, & ne differe de la précédente qu'en cela. Elle ſert entre des bordures de pierre aux atres & aux contre-cœurs de cheminée.

Les *briques en liaiſon* ſont celles qui ſont poſées ſur le plat, liées, moitié par moitié, les unes ſur les autres, & maçonnées avec plâtre & mortier.

On appelle *briques de champ*, celles qui ſont poſées ſur leur côté, pour ſervir de pavé, & *briques en épi*, celles qui ſont placées ſur l'angle diagonalement : tel eſt le pavé de Veniſe.

La brique qui nous vient de Bourgogne eſt plus eſtimée que celle de Melun & de Corbeil : il faut la choiſir bien cuite, ſonnante & colorée : on la vend au millier, & ſon prix n'eſt point fixe.

BRIQUET, ſe dit d'un inſtrument d'acier dont on ſe ſert pour tirer du feu d'une piere à fuſil ; on dit, Battre le *briquet*.

BRIQUETER, c'eſt contrefaire la brique ſur le plâtre, avec une impreſſion de couleur d'ochre rouge & y marquer les joints. Voyez *Plâtre*, *Ochre*.

BRIQUETERIE, ſe dit de l'attelier où l'on fait la brique. Voyez *Tuillerie*.

BRIQUETIER, on appelle ainſi les ouvriers qui travaillent la *brique*.

BRIS *de priſon*, effraction que fait un priſonnier pour s'échapper. La peine de ce crime eſt arbitraire, & les juges y ont plus ou moins d'égard relativement aux circonſtances du délit.

BRIS *de scellés*, est une effraction des bandes de papier & cachets apposés par la justice, pour empêcher la diversion des effets d'un particulier : la peine ordinaire est la galere, quelquefois la potence.

BRISE : c'est une poutre posée en bascule sur la tête d'un gros pieu sur lequel elle tourne, & qui sert à appuyer par le haut les aiguilles des pertuis.

BRISE-COU, *terme de manege*, dont on se sert pour désigner un jeune homme hardi & de bonne volonté, qui se charge de monter les poulains & les jeunes chevaux, pour les rendre souples, & les accoutumer à souffrir l'homme.

BRISÉE, se dit aussi des branches qu'on coupe à de grands arbres ou dans un taillis pour marquer les bornes des coupes.

BRISÉES, *vénerie* : ce sont des marques que les chasseurs laissent dans un chemin où une bête a passé. Ces marques se font aux arbres dont on rompt les branches pour les jetter sur les voies. La pointe des branches montre d'où la bête vient, & le gros bout fait voir où elle va.

Les *brisées fausses*, sont des marques éloignées de la voie : on en pratique quelquefois pour tromper son compagnon. Voyez *Briser*.

BRISE-GLACE, rang de pieux posés devant une palée de pont du côté d'amont, pour briser les glaces & conserver la palée. Les pieux sont de grandeur inégale & recouverts d'un chapeau.

BRISER, *en vénerie* ; c'est marquer la voie d'une bête par des branches rompues, afin de pouvoir la reconnoître. Lorsqu'on rompt les branches & qu'on les jette sur les voies, cela s'appelle *briser bas* ; & on dit *briser haut*, lorsqu'on laisse les branches pendues à l'arbre, après les avoir rompues à demi-hauteur d'homme.

BRISE-VENT, *jardinage* ; c'est une clôture en forme de petit mur, faite de paille bien liée avec de l'osier, ou du fil de fer, & soutenue par des pieux fichés en terre : ces especes de clôture supléent au défaut des murs : les jardiniers les placent le long des couches, pour mettre les plantes qu'ils y ont semées à l'abri des vents froids. Elles ont encore l'avantage d'augmenter la chaleur des couches, en réfléchissant les rayons du soleil.

BRISOIR, *économie rustique* ; c'est un instrument de bois quarré, avec des dents dont les chanvriers se servent pour briser le chanvre.

BRISURE, s'entend, dans *plusieurs arts méchaniques*, d'une forme donnée à une ou plusieurs parties d'un tout de maniere qu'on peut les racourcir, les étendre, les séparer, les réunir & les fixer dans différentes directions. Ainsi on dit, un compas brisé, une régle brisée, un fusil brisé, &c.

BROC, mesure de liquides, qui contient deux pintes de Paris. Les marchands de vin s'en servent, communément, pour porter le vin en ville. Ce broc est de cuivre, ayant un ventre fort large, & le col étroit.

BROCANTER, acheter, troquer revendre toutes sortes de bijoux, tableaux, bronzes, meubles, &c.

BROCANTEUR, celui qui se mêle d'acheter dans les encans & ventes publiques, pour revendre en détail.

BROCARD, *terme de manufacture en or, argent & soie*, sous lequel on ne comprenoit autrefois que les étoffes toutes tissues d'or, ou d'argent, ou de deux ensemble ; mais les ouvriers & les fabricans lui ont donné, dans la suite, un sens plus étendu ; & il comprend aujourd'hui toutes les étoffes d'or, d'argent & de soie relevées de fleurs, de feuillages, ou d'autres ornemens qui

les rendent riches & précieuſes.

BROCATILLE, *dans les manufactures de ſoie.* On donne ce nom à une petite étoffe de coton, ou de groſſe ſoie, à l'imitation du *brocard.* Il y a auſſi des brocatelles de toute ſoie & de toute laine. Cette étoffe s'emploie en tapiſſerie.

BROCCOLLI, ou BROCOLI, *jardinage.* Voyez *Brocolli.*

BROCHE, *cuiſine*; c'eſt un inſtrument de fer, de cinq à ſix pieds de longueur, de cinq à ſix lignes de diametre, pointu par un bout, & garni d'une poulie, ou tourné en équerre par l'autre. Son milieu plus applati & plus large que le reſte, eſt ordinairement percé d'un ou pluſieurs trous qui ſervent à fixer ſur la broche la piéce qu'on veut rôtir, par le moyen d'une brochette de fer qui traverſe la piéce, & qui paſſant dans un de ces trous forme un angle droit avec la *broche.* C'eſt de la cuiſine que le mot *broche* a paſſé dans pluſieurs arts & métiers: il ſignifie un inſtrument, machine, ou partie de machine, de figure longue & menue, deſtiné à traverſer & à ſoutenir d'autres parties. Voyez *les exemples ſuivans.*

BROCHE, *chez les marchands de vin*, ſe dit d'un morceau de bois pointu qu'on inſére dans l'ouverture d'un tonneau mis en perce. Dans ce cas, *broche* eſt ſynonyme à *cheville*, *&c.*

BROCHE, *terme de balancier*, ſe dit des cloux ou pivots de fer ronds, qui traverſent la verge de la balance romaine.

BROCHE, *chez les cordonniers*, ſorte d'aleine droite, emmanchée d'un manche de bois très-fort, dont ils ſe ſervent pour brocher les talons des ſouliers.

BROCHE, *terme d'imprimerie*, piéce de fer ronde par les deux bouts & quarrée dans le milieu, à laquelle eſt attachée la manivelle qui ſert à faire rouler le train de la preſſe ſur les bancs.

BROCHE, *chez les bouchers*, ſe dit d'un inſtrument avec lequel ils apprêtent & parent leurs viandes: ils ont deux *broches*, l'une de fer, & l'autre d'os de mouton: ils percent avec la premiere la peau des bœufs pour y inſérer la doüille du ſouffler, avec lequel ils les ſoufflent. La ſeconde qui eſt fait d'os de mouton, s'inſére dans les rognons de veau, pour les ſouffler avec la bouche.

BROCHE, *ferrurerie*, ſorte de petit fer rond, qui paſſe dans les nœuds des fiches. Voyez *fiches*; broche ſe dit auſſi d'une pointe qui eſt dans une ſerrure, & qui doit entrer dans le trou d'une clef forée.

BROCHÉE, *cuiſine*, ſe dit de la quantité de viande qui peut tenir à une broche; & en général on appelle brochée la quantité de quoi que ce ſoit que ſoutient une broche.

BROCHER, *dans les manufactures en ſoie, or & argent*, s'entend de l'art de nuancer des objets de pluſieurs couleurs ſur une étoffe en ſoie ou d'en enrichir le fond, de dorure, de clinquant, de cannetille, de fil d'argent, &c.

BROCHER, *terme de bonnetier*, qui ſignifie, travailler des bas, camiſoles, gants, &c. avec des broches, ou aiguilles.

BROCHER, *chez les bouchers*; c'eſt faire des ouvertures à la peau d'un bœuf égorgé pour le ſouffler.

BROCHER, *terme de relieur.* Brocher un livre, c'eſt en plier les feuilles les unes ſur les autres, les coudre & les couvrir de papier blanc ou marbré.

BROCHER, *maréchallerie*; c'eſt faire tenir le fer au pied du cheval, par le moyen des cloux qu'on y enfonce à coups de *brochoir.* Voyez *Brochoir.* Ces cloux paſſent au travers du fer & de la corne du ſabot. On dit *brocher haut*, *brocher bas*,

brocher en muſique. *Brocher haut*, c'eſt enfoncer le clou plus près du milieu du pied ; *brocher bas*, c'eſt l'enfoncer plus près du tour du pied. Les maréchaux brochent de ces deux manieres, ſelon que la corne du ſabot eſt plus ou moins épaiſſe. *Brocher en muſique*, c'eſt enfoncer les cloux, les uns haut & les autres bas : il n'y a qu'un maréchal maladroit qui broche ainſi.

BROCHER, *jardinage*. Les jardiniers diſent que des arbres nouvellement plantés *brochent*, lorſqu'ils commencent à montrer de petites pointes, ſoit à la tête, ſoit au pied, pour pouſſer de nouvelles branches, ou de nouvelles racines.

BROCHES, *en vénerie ;* on donne ce nom aux défenſes du ſanglier.

BROCHES, *chez les arquebuſiers ;* ce ſont des morceaux d'acier bien trempés, plus ou moins longs dont ces ouvriers ſe ſervent pour arrondir un trou : ils ont des broches de différentes figures, ſelon les trous qu'ils veulent former.

BROCHES *à tricoter*. Le terme d'aiguille eſt plus en uſage ; ce ſont des fils de laiton ou de fer, longs & polis dont on ſe ſert pour tricoter ou brocher des bas, & autres ouvrages de bonneterie.

BROCHET, poiſſon fort commun dans toutes les eaux douces : on le trouve dans les rivieres, les lacs & les étangs.

Le *brochet* eſt long : il a la tête quarrée & percée de petits trous, le muſeau long & fort ouvert, le ventre gros, & la queue courte ; ſa mâchoire inférieure eſt garnie de petites dents recourbées du côté de la bouche : il y en a deux rangs ſur le palais ; ſes yeux ſont vifs, lumineux, & de couleur d'or, tout ſon corps eſt couvert d'écailles minces, jaunâtres ſur le dos, & blanchâtres du côté du ventre : ces écailles ne ſont dures & bien apparentes que dans les *brochets* qui ſont un peu grands. Sa queue eſt fourchue & parſemée de taches brunes : on y voit deux nageoires placées, l'une en deſſus, & l'autre en deſſous ; celle de deſſus eſt dorée & tachetée de noir : outre ces deux nageoires, il en a encore quatre, deux au bas des ouïes, & les deux autres au bas du ventre : ces dernieres ſont les plus fortes.

Les *brochets* ont la chair blanche & ferme : leurs œufs ne valent rien & purgent beaucoup ; ils ſont meilleurs en hiver qu'en toute autre ſaiſon : ceux qu'on pêche dans les rivieres & les lacs ſont préférables à ceux des étangs & des eaux dormantes & bourbeuſes. Ce poiſſon eſt extrêmement vorace, cruel, hardi : il fait une guerre continuelle aux autres poiſſons, & dévore tous ceux qui ne ſont point aſſez forts pour lui réſiſter. Il eſt même certain qu'il n'épargne point les poiſſons de ſon eſpece. On a trouvé dans ſon eſtomac des ſouris, des grenouilles, des chats entiers qu'il n'avoit pas eu le tems de digérer ; & c'eſt à cauſe de ſa voracité, qu'on l'appelle le tyran des eaux & le loup des étangs : auſſi ne faut-il y en mettre que le moins qu'on peut.

Les naturaliſtes diſent que les œufs du *brochet* commencent à s'enfler en Mars & Avril, & qu'ils continuent juſque dans le mois de Juin, qui eſt le tems où ils éclоſent. Il y a des *brochets* auxquels on trouve des œufs & une laite en même-tems, d'où l'on conclud qu'ils ſont hermaphrodites.

La pêche du brochet ſe fait de pluſieurs manieres. Ceux qui ſont forts ſe prennent avec de grands filets à larges mailles, qu'on tend dans les foſſés & dans les paſſages où ils guettent le petit poiſſon. Le brochet ſe prend auſſi à l'hameçon auquel

auquel on met pour appât des goujons, des grenouilles. Voyez *Hameçon*. Cette pêche se fait encore à la ligne volante, au fusil, dans un beau tems; & avec des bricoles. Voyez *Ligne*, *Bricole*.

On prépare le brochet de plusieurs manieres, au court-bouillon, à la sausse d'anchois, & à la Polonoise; il se mange encore frit, rôti, farci, & en ragoût.

BROCHETON, se dit d'un brochet de petite, ou de moyenne taille.

BROCHETTE, se dit d'un petit morceau de bois, ou de fer, long & pointu, qu'on passe dans un corps mou, pour en unir, soutenir, ou rapprocher les parties. Ainsi dans la cuisine, une brochette sert à faire tenir ferme une piéce de viande à la broche. Voyez *Broche*. Il y a dans plusieurs arts des outils auxquels on a donné le nom de Brochette, parce qu'ils ont à-peu-près la même forme & la même fonction.

BROCHETTE, *terme de boutonnier*; petite broche sur laquelle on fait cette espece de bouton appellé *bouton à la brochette*; elle sert à soutenir le moule.

BROCHETTE, se dit aussi d'un petit morceau de bois au bout duquel on donne la béchée aux jeunes oiseaux. Ainsi on dit, nourrir des oiseaux à la brochette.

BROCHETTER, ou *brochetter un cuir*. Les boucaniers de l'isle de Saint Domingue brochettent leurs cuirs pour les empêcher de se retrecir, & les mettre en état d'être embarqués sans se gâter. Cette préparation consiste à les étendre sur la terre, au moyen de plusieurs chevilles, ou brochettes de bois, & à les laisser dans cet état, jusqu'à ce qu'ils soient bien desséchés.

BROCHETTES, *chez les imprimeurs en lettres*; ce sont deux petites tringles de fer qui vont un peu en diminuant d'une extrêmité à l'autre, & qui attachent la frisquette au chassis du tympan.

BROCHOIR, *maréchallerie*; les maréchaux donnent ce nom au marteau dont ils se servent pour ferrer les chevaux. Voyez *Brocher*.

BROCHURE, se dit, *dans les manufactures d'étoffe en soie*, des figures & des ornemens que l'on ajoûte au fond d'une étoffe de soie, d'or ou d'argent, pour en relever le prix & la beauté.

BROCOLI, *jardinage*, espece de chou plus connu dans les provinces méridionales de la France, que dans la capitale. Sa culture ne differe point de celle des autres choux. V. *Chou*.

Le véritable & le bon brocoli est celui qu'on cultive en Italie: il fait une pomme comme le chou-fleur, avec cette différence qu'elle est violette, & que le grain n'en est pas, à beaucoup près, ni si fin, ni si serré. Quelques jardiniers, en France, donnent aussi ce nom de *brocoli* à tous les rejettons des choux pommés ou frisés, dont les pieds ont resté en terre pendant l'hiver, après avoir coupé les pommes; mais ces rejettons n'ont que le goût ordinaire du chou, au lieu que le vrai brocoli qu'on cultive dans toute l'Italie, en Angleterre, & dans quelques provinces de France, est tendre, délicat, & porte avec lui un petit parfum qui le rend préférable au chou-fleur.

Ce légume se mange cuit, en salade, chaud ou froid: on le met aussi dans la soupe; & il ne lui faut, de même qu'à l'asperge, qu'un quart d'heure pour être cuit; on l'apprête encore à la sausse blanche.

BRODERIE: il y en a de deux especes; l'une se fait sur des étoffes, & l'autre sur de la mousseline; c'est un ornement en or, argent, soie, fil, ou coton, formé à l'aiguille, d'un dessein quelconque. Dans les étoffes on fait usage d'un métier qui sert à étendre la piéce; plus elle est ten-

due, mieux elle se travaille. Quant à la mousseline, on la bâtit sur un patron dessiné qu'on tient à la main pour en faire la *broderie*. Les mousselines les plus fines sont les meilleures pour être brodées.

BRODERIE, *jardinage ;* ornement de parterre qui se fait avec des enroulemens en buis, des plate-bandes de fleurs, des massifs chargés de gazon dans le milieu, & des petits sentiers qui en séparent les quarrés ou divisions que l'on fait avec du buis nain. Il faut que les ornemens de broderie soient sans confusion, & marqués distinctement ; leur beauté consiste à n'être jamais répétés. On se sert de sable rouge, de brique pilée, &c. pour colorer les broderies d'un parterre, & pour les détacher du fond qui est ordinairement sablé de sable de riviere. V. *Parterre*.

BRODEUR, nom de l'ouvrier qui embellit les étoffes d'ouvrages de *broderie*. Voyez *Broderie*.

BRODOIR, ou BRODOI ; les chapeliers donnent ce nom à une petite bobine autour de laquelle est la soie dont ils se servent pour broder les chapeaux.

BRONCHADE, *manege*, faux pas que fait un cheval.

BRONCHER, *manege*, signifie, mettre le pied à faux. *Broncher* se dit proprement des chevaux à qui les jambes molliſſent. Les chevaux dont les reins & l'échine sont foibles, & les jambes usées, sont sujets à ce défaut.

BRONZE, métal factice qui se fait avec deux parties de cuivre rouge, & une partie de cuivre jaune ; on y ajoûte une petite quantité d'étain fin pour empêcher cet alliage de refroidir trop vîte, & lui donner le tems de parvenir dans les parties extrêmes de l'ouvrage, qui sont opposées au fourneau ; les proportions que nous venons de donner regardent la bronze qui sert à faire de grands ouvrages, comme les statues équestres ; ces proportions ne sont pas les mêmes, lorsqu'elle est destinée à faire des piéces d'artillerie, ou des cloches, des vases, des mortiers, &c.

BRONZE, *chez les marchands épiciers*, se dit d'une matiere préparée pour imiter la couleur de la bronze. Ce n'est que de la limaille du cuivre la plus fine & la plus brillante qu'il y ait : ils la vendent sous le nom de bronze jaune & doré. On peut la rendre rouge en y ajoûtant un peu d'ochre rouge bien pulvérisé. Ces deux couleurs s'emploient avec le vernis.

BRONZER ; c'est peindre en couleur de bronze des figures & autres ornemens de bois, plâtre, ivoire, &c.

BRONZER, *chez les ouvriers en fer ;* c'est faire prendre à une piéce polie une couleur d'eau ; ils chauffent la piéce jusqu'à un certain point & la frottent ensuite un peu fort avec la pierre sanguine, jusqu'à ce qu'elle ait pris la couleur.

BRONZER, *terme de corroyeur, peaussier, & chamoiseur*. Cest, élever une espece de bourre à la superficie des peaux de marroquin & de mouton, au lieu d'en former le grain ; ces ouvriers ne *bronzent* qu'en noir, & c'est avec ces peaux bronzées, qu'on fait des souliers & des gants de deuil.

BRONZES : les antiquaires appellent ainsi des morceaux de sculpture ou d'architecture un peu considérables, fondus de ce métal par les anciens, & échappés aux ravages des tems ; on donne aussi le nom de bronzes aux morceaux de même métal, fondus par les modernes, soit que ces piéces soient des copies de l'antique, soit que ce soient des sujets nouvellement inventés.

BROQUART, se dit, *en vénerie*, d'un jeune cerf d'un an.

BROQUE, *jardinage ;* nom qu'on

donne dans quelques provinces du royaume aux têtes qui naissent de l'aisselle des feuilles des choux frisés que l'on a étêtés. Ces têtes sont à l'égard des choux, ce que les drageons sont à l'égard des arbres. V. *Drageon*. Le chou étêté repousse non-seulement du haut de sa tige, comme les arbres, mais encore de sa tige de haut en bas, à l'endroit de l'aisselle de toutes ses feuilles caduques, & il en sort autant de têtes ou *broques* qu'il a perdu de feuilles dans tout cet intervalle. Ces têtes parvenues à un certain point de force se mangent à l'huile, au beurre, ou cuites avec certaines viandes, comme le brocoli. Voyez *Brocoli*.

BROQUELEUR, *économie rustique*, se dit d'un trou de quatre à cinq lignes de diametre qu'on pratique sur le devant des tonneaux; lorsque les vins nouveaux ont cessé en apparence de fermenter, on les abandonne, & on laisse ouvert pendant dix ou douze jours le trou *broqueleur*. Après ce tems, on y place une cheville, qu'on peut ôter, ou mettre facilement pour donner de l'air au vin nouveau dans le cas où il viendroit encore à s'émouvoir. C'est par ce trou qu'on fait le remplissage des tonneaux pendant tout le tems que le vin se débarrasse de ses impuretés.

BROQUETTE, *terme de cloutier*; c'est la plus petite sorte des cloux; il y en a depuis quatre onces, jusqu'à deux livres le millier. On se sert des broquettes pour attacher des garnitures de lit, de chaises, & autres petits ouvrages.

BROSSAILLES, *jardinage*; on comprend sous ce terme tout mauvais bois qui profite peu, par exemple, les haies, les buissons, les ronces, les bruyeres, les épines. On appelle aussi brossailles le menu bois qu'on abandonne dans les forêts, après qu'on y a fait des fagots.

BROSSE; ce terme comprend, en général, tout instrument à poil, ou à fil d'archal ou de laiton, dont on se sert soit pour nettoyer, soit pour d'autres usages. La maniere de fabriquer les brosses est des plus simples; elle consiste à engager les poils pliés dans une planche percée de plusieurs trous, & à les y arrêter par des ficelles ou des fils d'archal qui les embrassent par le milieu; on couvre ensuite ces attaches d'une peau, on égalise les poils, & la brosse est faite. Ce sont les vergettiers qui les font.

On distingue un grand nombre de sortes de *brosses*, tant par la forme que par l'emploi, & par la grosseur. Elles sont d'usage dans presque tous les arts méchaniques; & les poils dont elles sont faites, ont plus ou moins de force suivant l'usage auquel elles sont destinées.

BROSSER, se dit de l'action de nettoyer, ou de frotter quelque chose avec une brosse.

BROSSURE, *terme de teinture, en peaux & en cuirs*; il se dit de la couleur que les peaussiers-teinturiers donnent avec la simple brosse.

BROU. On donne ce nom à la coque verte de la noix. Voyez *Noix*. Les teinturiers l'emploient dans quelques couleurs; les tourneurs & les menuisiers s'en servent pour donner au bois blanc une couleur qui imite celle du *buis*. On en fait encore un ratafia très-bon pour l'estomac, connu sous le nom de *Brou* de noix.

BROUETTE, petite charrette basse à une roue, qu'on pousse devant soi par le moyen de deux limons que l'on tient dans les mains; & le brouetteur a, pour l'ordinaire, des bretelles sur les épaules auxquelles les limons sont suspendus. Les vinaigriers promenent leur vinaigre dans une brouette de cette sorte. A Paris, il y a une autre sorte de brouette, qui sert de voiture aux

femmes & aux vieillards. La caisse de cette voiture est à-peu-près comme celle d'une chaise à porteur, montée sur deux roues, avec deux limons par-devant, qu'un homme seul traîne.

BROUILLARD, ou BROUILLON, livre ou mémorial des marchands, ou autrement, journal sur lequel on écrit à la hâte toutes les opérations du commerce du jour. C'est aussi une sorte de papier gris, connu sous le nom de Damoiselle. On s'en sert pour boire l'encre ou pour mettre entre l'écriture.

BROUILLÉ. Les jardiniers fleuristes disent, un *œillet brouillé*, une *tulipe brouillée*, lorsque ces fleurs ne sont point venues belles; comme ils l'espéroient, c'est-à-dire, panachées & nettes.

BROUILLER *un cheval*, *manege*. C'est le conduire si mal adroitement, & avec tant d'incertitude, qu'on l'oblige à agir avec confusion & sans régle. C'est la faute du cavalier qui le monte.

On dit aussi qu'un cheval se brouille, lorsque se laissant emporter par trop d'ardeur, il précipite son exercice, & le confond de façon qu'il ne sçait plus ce qu'il fait. Les chevaux qui ont les aides fines, sont fort sujets à se *brouiller*. V. *Aides*.

BROUIR, *terme d'agriculture*, qui se dit de la bruine & de la gelée qui brulent & font périr les boutons des arbres, des vignes, des bleds. *Brouir* se dit aussi des mauvais vents, ou *vents-roux* qui soufflent du nord, ou du nord-oüest dans les mois d'Avril & de Mai, & qui produisent les mêmes effets que la bruine & la gelée; les pêchers & les abricotiers sont fort sujets à ces accidens: il faudroit les couvrir de paillassons pour les en garantir.

La *brouissure*, c'est-à-dire, les feuilles *brouies* sont recoquillées, ternes & jaunâtres: il ne faut point attendre qu'elles tombent d'elles-mêmes, ce qui arrive ordinairement aux premieres pluies douces; car si on les ôte d'abord, les nouvelles feuilles qui, dans le printems, succedent par la force de la séve à celles qui ont été brouies, viennent plus vîte.

BROUSSIN *d'érable*, excroissance qui vient sur l'arbre de ce nom, elle est ondée & madrée fort agréablement: les Romains en faisoient des cassettes, des tablettes & autres ouvrages qui étoient d'un très-grand prix chez eux: on emploie encore aujourd'hui le *broussin d'érable* aux mêmes usages. V. *Erable*.

BROUT, se dit de la pâture que les bêtes fauves trouvent dans les jeunes bois. Ainsi on se sert, en vénerie, du terme de bêtes de brout, ou bête broutante, pour désigner toutes sortes de bêtes fauves, comme le cerf, le chevreüil, le daim, le chamois, le bouquetin, &c.

BROUTER, se dit des animaux qui rompent avec la dent les herbes dans les prés, ou l'extrêmité des branches menues dans les jeunes taillis qui repoussent.

BROUTILLES; on donne ce nom aux mêmes branches qui restent dans les forêts, après qu'on a retranché le bois de corde; les broutilles servent à faire des fagots. V. *Fagot*.

BROYE, ou BROYOIRE, ou BRAYE; instrument dont on se sert à la campagne pour donner au chanvre roui & séché la premiere façon. Voyez *Rouir*. Cet instrument ou machine est une sorte de banc fait d'un soliveau de cinq à six pouces d'équarrissage, sur cinq à six pieds de longueur, soutenu par quatre jambes à hauteur d'appui; ce soliveau est traversé dans toute sa longueur de deux mortoises séparées l'une de l'autre par une tringle de bois taillée en couteau. Au-dessus de ce banc est ajustée une double tringle qui en-

tre dans les mortoises ; cette double tringle est assemblée à charnieres par un de ses bouts ; & l'autre est terminée par une poignée qui sert au broyeur ou au briseur de chanvre à la lever & à l'abbaisser, à mesure qu'il tire le chanvre qu'il a mis entre deux, pour le rompre & en mieux séparer les chenevottes. V. *Broyer*, *Chenevotte*.

BROYER : c'est en général, l'action de réduire un corps en particules plus ou moins fines, de quelque maniere, & avec quelque instrument que cette action s'exécute.

BROYER, *économie rustique* ; c'est l'action de séparer les chenevottes du chanvre par le moyen de la broie. Voyez *Broie*. Il y a une autre maniere de séparer le chanvre, qu'on appelle *Tiller*. Voyez *ce mot*. Le chanvre tillé est toujours plus beau.

BROYER *des couleurs*, *en terme de peinture*, c'est les écraser avec une molete sur une pierre très-dure, comme le porphyre ou l'écaille de mer jusqu'à ce qu'elles soient très-menues & bien divisées. Le broyement des couleurs se fait à l'eau ou à l'huile, suivant l'usage auquel on les destine.

BROYEUR, nom de celui qui broie le chanvre pour en séparer les chenevottes.

BROYON, *chasse*, sorte de piége qu'on tend sur les bords & dans le creux des fossés secs, sur les passées, à l'entrée des retraites, & généralement dans tous les endroits où l'on peut attraper des bêtes puantes comme renards, bléreaux, fouines, & autres animaux malfaisans. Ce piége est une espece d'assomoir, dont on peut voir la description dans la nouvelle maison rustique.

Il est d'usage, lorsqu'on veut tendre des piéges qui peuvent être dangereux aux bestiaux, & souvent même aux enfans, d'en avertir le public au sortir de la messe de paroisse.

BRUGNON, ou BRIGNON, fruit à noyau qui est une espece de pêche. Voyez *Pêche*. Le *brugnon* a la peau rouge & lissée, la chair pleine d'eau, & d'un goût exellent, lorsqu'il a mûri sur l'arbre, jusqu'à ce qu'il se ride & se détache de lui-même. Le brugnon violet musqué est le plus estimé de tous ; il se mange en Août & Septembre. Le brugnon violet tardif, & le brugnon jaune qui donnent en Octobre, sont sujets à pourrir sur l'arbre sans mûrir. Tous ces fruits sont lisses, sans poil, & quittent le noyau ; on trouvera la maniere de les cultiver à l'article *Pêcher*.

BRUINE, petite pluie froide & dangereuse pour les grains.

BRUIR, *terme de draperie*, se dit d'une préparation qu'on donne aux étoffes pour les disposer à se bien apprêter. Cette opération consiste à étendre proprement une piéce d'étoffe sur un petit rouleau, & de l'exposer à la vapeur de l'eau bouillante, qui, portée contre l'étoffe, la pénetre & assouplit toutes les parties qui peuvent avoir de la roideur.

BRUISINER, *chez les brasseurs*, c'est moudre en gros le grain germé.

BRUN, *peinture*, se dit d'une couleur sombre & obscure. Il y a des bruns rougeâtres, grisâtres, &c. Les ombres d'un tableau se font de brun plus ou moins foncé, selon que les corps sont plus ou moins opposés à la lumiere.

BRUN, *terme de manege* ; c'est une nuance du poil bai : un cheval *bai brun*, est de couleur de châtaigne obscur. Voyez *Bai*.

BRUN *rouge*, couleur d'un rouge foncé, fort employée dans la peinture, soit à l'huile, soit à détrempe ; on l'appelle aussi ochre. V. *Ochre*.

BRUN *de plâtre*, petite pierre luisante, qui est du vrai talc qu'on

trouve dans les carrieres de plâtre. Voyez *Tale*.

BRULER, décompoſer un corps par le moyen du feu.

BRULER *du galon*, c'eſt le mettre au feu ; afin que le compoſe s'y conſomme, & qu'enſuite on puiſſe mettre le métal qui reſte à la fonte, après l'avoir leſſivé pour le ſéparer de la cendre.

BRULOT, vieux vaiſſeau plein d'artifice, qu'on attache aux vaiſſeaux ennemis pour les brûler.

BRUME, vapeur ou brouillard qui s'éleve ſur la mer & même ſur les fleuves & ſur les étangs.

BRUNDS, toiles de Rouen, de l'eſpece de fleurets & des blancards.

BRUNELLE, genre de plante dont les fleurs forment un épi fort garni à l'extrêmité des tiges. Chaque fleur eſt compoſée d'une ſeule piéce lavée de pourpre, découpée par le haut en deux lévres ; la ſupérieure eſt faite en forme de caſque, & l'inférieure eſt diviſée en trois parties, dont la moyenne eſt creuſée en cuilleron. Il ſort du calice un piſtile environné de quatre embryons qui dans la ſuite deviennent autant de ſemences ovales.

Il y a pluſieurs autres eſpeces de brunelle qui different de celle que nous venons de décrire, par leurs feuilles, la grandeur des tiges & la couleur des fleurs ; on les trouve dans des jardins de botanique. Cette plante ſe multiplie de plant enraciné, & de graine qu'il faut ſemer au commencement du printems ; lorſque la plante a pouſſé & qu'elle eſt devenue un peu forte, on peut la tranſporter dans les bordures d'un jardin ; elle ſe plaît à l'ombre & en terre graſſe.

BRUNIR, *dans les arts méchaniques* ; c'eſt polir un corps par le moyen du bruniſſoir. Voyez *bruniſſoir*. Ce travail conſiſte à abbatre toutes les petites éminences qui ſont ſur la ſurface du corps qu'on veut brunir. Les couteliers & les ferruriers *bruniſſent* le fer & l'acier ; les doreurs bruniſſent l'or & l'argent. Cette méthode de polir eſt très-prompte & donne aux piéces polies un luſtre noir qui imite celui des glaces ; elle enleve les traits de l'émeril, de la potée & de la poliſſoire. Voyez *Emeril*, *Potée*, *Poliſſoire*.

Les relieurs bruniſſent les tranches des livres pour les luſtrer ; ils ſe ſervent d'une dent de loup ou d'acier, & ils en frottent fortement & à pluſieurs repriſes la tranche ; ils *bruniſſent* de même les livres dorés ſur tranche ; mais ils ne paſſent la dent ſur les endroits, où ils ont appliqué l'or, que lorſqu'il eſt bien ſec.

BRUNIR, *en terme de vénerie*, ſe dit de la bête fauve qui fait changer ſa tête de couleur. De blanche qu'elle étoit, après en avoir ôté la peau velue qui la couvroit, elle devient brune, griſe, ou rouge, ſelon la couleur des terres où la bête ſe frotte.

BRUNISSOIR, *chez les ouvriers en métaux* ; outil dont ils ſe ſervent pour donner de l'éclat à leurs ouvrages, après qu'ils ſont achevés. Le *bruniſſoir* paſſé fortement ſur une piéce emporte les inégalités qui y reſtent, il doit toujours être fait d'une matiere plus dure que la piéce à *brunir*.

Le *bruniſſoir* de l'argenteur eſt un morceau d'acier fin, trempé & fort poli, monté ſur un manche de bois.

Le *bruniſſoir* des couteliers eſt d'acier fin, trempé & bien poli ; il varie ſuivant les ouvrages.

Les *doreurs*, les *graveurs*, les *horlogers*, les *orfévres en groſſerie* & les *potiers d'étain* ont auſſi leurs bruniſſoirs ; tous ces ouvriers s'en ſervent pour polir leurs ouvrages. Chez les doreurs, c'eſt une dent de loup, de chien, ou de la pierre ſan-

guine emmanchée d'un manche de fer ou de bois. Chez les graveurs, c'eſt une lame d'acier avec laquelle ils frottent les planches de cuivre pour leur donner le dernier poli : ils en ont de différentes formes & grandeurs. Chez les horlogers, ce ſont des lames de différentes figures. Chez les orfévres en groſſerie, c'eſt un inſtrument d'acier très-poli, ou une pierre ſanguine emmanchée. Enfin le potier d'étain a des *bruniſſoirs* de différentes formes pour les différens ouvrages, & ils ſont tous d'acier trempé bien dur, ils les frottent de tems en tems ſur la potée d'étain, & ils mettent de l'eau de ſavon ſur leurs piéces d'ouvrage, avant de les brunir.

BRUNISSURE, *chaſſe*; on ſe ſert de ce terme pour déſigner la poliſſure des têtes de cerfs, de daims, de chevreuils.

BRUNITURE, *chez les teinturiers*, ſe dit de la maniere d'éteindre l'éclat d'une couleur, afin de la réduire à la nuance qu'on veut, ſans cependant la faire changer d'eſpece.

BRUT, ou ORT; marchandiſe peſée avec ſon emballage. On dit, cette balle peſe brut cent livres ſur quoi il faut déduire dix livres pour la tare, ou l'emballage.

BRUTA-MARMA, ſorte de poire d'hiver, médiocrement bonne: on la nomme autrement, *Tibivilliers*.

BRUTE, ſe dit au propre, de toute bête à quatre pieds qui ſe nourrit de l'herbe qu'elle broute, & au figuré, d'un homme ſans eſprit & ſans raiſon.

BRUTE-BONNE, ſorte de poire qui vient vers la mi-Août & qui s'appelle auſſi Poire du pape; elle eſt au rang des poires peu eſtimées & médiocrement bonnes.

BRUTIER, oiſeau de proie qui ſe nourrit aux champs de toute ſorte de vermine & qu'on ne peut dreſſer ni au poing, ni au leurre; le brutier ne differe point de la buſe. Voyez *Buſe*.

BRUYAN, VERDUN, ou VERDRIER, oiſeau qui ſe tient preſque toujours ſur la terre : il eſt de la groſſeur du moineau. Le bruyan a le bec court & épais, le ventre & la poitrine jaunâtres & parſemés de taches brunes; la tête, le dos, les aîles, & la queue de couleur de terre cuite, mêlée de brun. Le mâle eſt plus marqué de jaune que la femelle.

BRUYERE, genre de plante dont la fleur eſt d'une ſeule piéce en forme de cloche, découpée en cinq lobes, juſqu'à la baſe, couleur de pourpre, blanche quelquefois, & ſoutenue par un calice pareillement découpé. Le piſtile qui ſort du fond du calice devient, dans la ſuite, un fruit preſque ovale qui s'ouvre en quatre parties; ce fruit eſt ordinairement partagé en quatre loges remplies de ſemences fort menues.

Ce petit arbriſſeau ne s'éleve guere à plus d'un pied & demi de hauteur: il vient ſans ſoins & ſans culture dans les lieux incultes.

BRUYERE, ſe dit auſſi, en France, des terres incultes & abandonnées, & de toutes les eſpeces d'arbriſſeaux qui y croiſſent, comme genêts, bruyeres & autres ſemblables.

BRUYERE, *chez les vergettiers*; c'eſt un petit arbriſſeau très-commun en Italie, d'où les marchands vergettiers de Paris le tirent comme le meilleur pour leurs ouvrages. Ses rameaux ſont petits & très-ſouples : il produit des grains, rouges comme le geniévre.

BRYONE, plante plus connue à la campagne ſous le nom de coulevrée : on en diſtingue deux eſpeces, la blanche & la noire qu'on appelle encore, vigne blanche, &

vigne noire. Voyez *Coulevrée*.

BUADE, *manege*, signifie la même chose que bride à longue branche. Les branches de cette espece de bride sont droites, non-coudées, & les plus douces de toutes.

BUANDERIE, lieu où l'on blanchit les toiles.

BUANDIER, ouvrier qui fait le blanchiment des toiles, ou qui veille sur les lessiveuses.

BUCHER, lieu où l'on tient la provision de bois pour le chauffage.

BUCHERON, ouvrier occupé dans les forêts à abbatre les arbres & à fabriquer le bois de chauffage.

BUCHETTE, se dit du même bois qui reste dans les forêts, après qu'on a mis le bois en ouvrage, ou en fagots, & que les pauvres gens vont ramasser. Les buchettes se vendent à la charrettée, ou à la voie.

BUCIOCHE, drap fabriqué en Provence & en Languedoc, que les François envoient à Alexandrie & au Caire.

BUFFET, meuble qui sert à mettre les pots, la vaisselle, & les ustensiles de table.

C'est aussi la menuiserie d'un jeu d'orgue.

BUFFETER, *fauconnerie*, signifie, donner en passant contre la tête d'un plus fort, ou contre la tête d'un leurre, quand on le fait battre aux oiseaux. Voyez *Leurre*.

BUFFETER, se dit aussi des voituriers qui, lorsqu'ils sont sur les grandes routes percent un tonneau avec un foret, & appliquent ensuite la bouche contre le trou pour y boire. On les appelle *buffeteurs*. Il y a une ordonnance rendue contre les voituriers *buffeteurs*, qui enjoint aux juges de les punir, & de les condamner aux galeres.

BUFFLE, animal quadrupede & sauvage du genre des bœufs, mais plus allongé & plus grand que les nôtres. Il a la peau très-dure, le poil court & noir, les cornes larges, fortes, contournées & noires, la tête bien garnie de poil, & petite, en comparaison du reste du corps, la queue petite & presque sans poil, les cuisses grosses & courtes.

Les *buffles* sont fort communs en Italie, en Gréce & en Asie, où on les fait travailler, comme on fait ici les bœufs, à la charrue & aux charrois : ils font plus d'ouvrage, résistent mieux à la fatigue, & mangent moins que les bœufs. Quoiqu'on les apprivoise aisément, ils conservent toujours un reste de leur férocité naturelle, on prétend qu'ils sont dangereux en été, & qu'ils entrent souvent en fureur, sur-tout lorsqu'ils voient du rouge. L'attirail de leurs harnois est fort simple; on les conduit & on les gouverne comme on veut, par le moyen d'une corde attachée à un anneau de fer ou de cuivre, qui est passé dans leurs narines. Les buffles femelles donnent du lait dès qu'elles approchent du mâle, & elles n'en donnent que fort peu, après qu'elles ont mis bas leurs petits; on en fait en Italie des fromages qui sont d'un bon produit.

BUFFLE, se dit aussi de la peau de l'animal de ce nom, quand elle a été passée à l'huile comme le chamois. Voyez *Chamois*. Les Anglois, les François, les Hollandois qui trafiquent à Constantinople & le long des côtes d'Afrique font un grand commerce de peaux de buffle : elles servent à faire des ceinturons, des bourses; c'étoit l'armure des anciens militaires: les Grénadiers Anglois & la cavalerie Françoise les emploient encore aujourd'hui, à cause de leur dureté & de leur résistance.

Les cornes, les ongles, la graisse & la fiente des buffles sont d'usage

en médecine & passent pour de bons remedes dans certains cas.

BUFFLETIN, se dit du buffle qui est encore jeune, & de sa peau apprêtée & passée à l'huile, comme celle du *buffle*.

BUISSON, *jardinage ;* c'est le nom qu'on donne à un arbre nain, dont les branches sont disposées en rond, & laissent un milieu vuide au centre de la circonférence qu'elles forment. Un buisson, pour être de belle figure doit être bas de tige, ouvert dans le milieu, rond dans sa circonférence, & également garni sur les côtés. De ces quatre conditions, la plus importante est celle qui prescrit l'ouverture du milieu ; un habile jardinier a soin de retrancher le bois qui pourroit y mettre de la confusion & de les resserrer, lorsqu'il s'évase trop.

BUISSON, se dit aussi d'un petit bois taillis ou de haute futaie, qui n'a point assez d'étendue pour être appellé forêt. Il ne doit pas avoir plus de cent cinquante arpens ; & lorsqu'il n'en a que trente à quarante, on l'appelle Boqueteau. *Buisson* se dit encore d'un petit arbre avorté, ou des bois peu estimés, qui sont dans une forêt & qui croissent peu. Ainsi on dit, un buisson de houx, d'épines, de genêt.

BUISSON *creux ;* c'est, en terme de vénerie, un buisson dans l'enceinte duquel le valet de limier qui a détourné ne trouve rien.

On dit de même, en terme de chasse, qu'un cerf prend *buisson*, quand, après avoir mis bas, il va chercher un lieu secret & retiré pour faire sa tête. On dit aussi que les cerfs & les sangliers prennent *buisson*, lorsqu'ils quittent la compagnie des autres.

BUISSONNIER : les rôtisseurs donnent ce nom à un lapin nourri dans quelque clos, parmi les haies & les buissons. Un lapin *buissonnier* n'est jamais aussi bon qu'un lapin de garenne.

BUISSURES, *chez les doreurs ;* ce sont des ordures que le feu a rassemblées sur une piéce que l'on a fait cuire & qu'on enleve avec le grate-bosse. Voyez *ce mot.*

BULBE, *botanique.* On appelle ainsi un oignon, ou une racine oblongue, ou presque ronde, composée de plusieurs peaux, ou tuniques appliquées, & pour ainsi dire emboëtées les unes dans les autres ; & on appelle plantes *bulbeuses*, celles qui viennent d'une *bulbe* ; telles sont les narcisses, les jacintes, &c.

BULITHE, pierre qu'on trouve souvent, non-seulement, dans la véscicule du fiel, mais encore dans les reins & dans la vessie du bœuf.

BULTEAU, *en termes d'eaux & forêts*, mettre des arbres en bulteau, ou têtars, signifie la même chose que couper la tête des arbres.

BUPRESTE, insecte que plusieurs naturalistes ont rangé parmi les mouches cantharides : il a cependant le corps plus allongé, & les pattes plus longues & plus grosses. Il a des serres & des dents, & sa morsure est très-sensible, les bergers connoissent la *bupreste* sous le nom d'Enfle-bœuf, parce qu'elle fait enfler & périr le bétail qui l'a avalée avec l'herbe, sous laquelle elle se tient cachée.

Pour remédier aux suites de cette enflure, on prend une corne percée qu'on met, trois ou quatre doigts avant, dans le fondement du bœuf ; & on le promene ensuite, jusqu'à ce qu'il rende des vents. Des lavemens faits avec une décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage, poirée, ou simplement de son & d'huile de noix réussissent aussi très-bien, il ne faut point perdre de tems, sans quoi l'enflure augmente bientôt au point de suffoquer l'animal.

BUPTHALMUM, ou *Œil de bœuf*; plante qui se nomme ainsi, à cause de la ressemblance de sa fleur avec l'œil d'un bœuf. Elle pousse des tiges assez hautes garnies de grandes feuilles découpées profondément. Ses fleurs sont composées, dans leur centre, de plusieurs fleurons jaunes, séparés les uns des autres par une petite foliole en forme de gouttiere; la circonférence est composée de demi-fleurons. Le fruit qui leur succede contient des semences quarrées & fort menues.

L'œil de bœuf est une plante vivace qui se multiplie de semence & de racines éclatées, qu'on plante à trois doigts de profondeur; elle vient en toute sorte de terre: on la place dans les plate-bandes des parterres parmi les fleurs de la grande espece; elle fleurit en été, & ne demande d'autre soin que d'être arrosée de tems en tems.

BURAIL, ou FERRANDINE, étoffe de soie tramée, de laine & de poil, quelquefois tramée avec du fil ou du coton. Le burail à contre-poil, se fait par les haut-lisseurs d'Amiens. Burail de Zurich est une espece de crépon qui se fabrique en Suisse. Il y a aussi des burails de Flandres, de Reims, de Milan & de Naples.

BURAT, étoffe toute de laine, un peu plus forte que les étamines à voile, dont elles sont une espece. On dit Etamine buratée, pour signifier une étamine qui ressemble au burat, & qui est de laine brune & blanche.

BURBAS. A Alger, c'est une petite monnoie qui porte des deux côtés les armes du dey.

BURE, grosse étoffe de laine, très-brute, qui se fait sur un métier à deux marches avec la navette. La bure a une aune de large, & c'est le vêtement des pauvres. Il s'en fait beaucoup à Gisors.

BUREAU, ou grosse bure renfoncée. Voyez *Bure*.

BUREAU, est encore un lieu désigné pour la perception des droits & deniers qui proviennent des marchandises, &c. C'est aussi un lieu où les marchands ou diverses communautés s'assemblent pour affaires, ou pour la vente de certaines denrées ou autres marchandises.

BUREAU *à écrire*, est un secretaire de bois, dans lequel on enferme les papiers.

BURGALESE, laine qu'on tire de Burgos.

BURGAN *de teinture*; c'est le nom qu'on donne, dans les isles Antilles Françoises, à un poisson testacé dont on tire une espece d'écarlate, ou de pourpre.

BURGANDINE, *terme d'ouvrier en nacre*; espece de nacre qu'on nous apporte de Burgos: c'est un limaçon des mers des Antilles, & de toutes les nacres la plus belle, & la plus estimée. Voyez *Nacre*. La burgandine entre dans beaucoup d'ouvrages de bijouterie, comme tabatiere, boëtes, &c.

BURIN, instrument d'acier dont on se sert pour graver sur les métaux. Les burins doivent être faits avec le meilleur acier d'Angleterre ou d'Allemagne; le grain doit en être fin & de couleur de cendre: sa bonté dépend aussi beaucoup de la trempe. Voyez *Trempe*. Ces instrumens sont d'un grand usage parmi les orfévres, les armuriers, les serruriers, les horlogers, &c. Leur forme varie beaucoup: ceux qui servent pour de petits ouvrages sont très-déliés par le bout, & affutés de loin, il y en a d'autres, au contraire, qui sont aiguisés gros & courts pour pouvoir résister suivant les nécessités de l'ouvrage. Le graveur en cuivre ne doit jamais se servir d'un burin dont la pointe est émoussée, s'il veut que la gravure soit vive;

autrement elle ne ſera qu'égratignée.

BURINER, c'eſt graver avec le burin ſur les métaux.

BURQUET, ſorte de poire appellée autrement, *Rouſſette d'Angleterre ;* elle vient en automne, & elle eſt peu eſtimée.

BURY : les jardiniers fleuriſtes donnent ce nom à une anémone à péluche ; elle eſt d'un blanc ſale, mêlé d'incarnat, ſa péluche eſt fort étroite.

BUSE, BUSARD, BUYSARD, BOUSAN, LANIER, ou BOUDRÉE, oiſeau de proie de la groſſeur d'une jeune poule, & qu'il eſt impoſſible de dreſſer. Aldrovandi lui donne le nom d'Aigle-vautour. La *buſe* a le ſommet de la tête fort large, applati, & marqué d'une tâche blanche, le bec court, crochu, d'un bleu noirâtre, & recouvert dans ſa partie ſupérieure d'une peau jaune, la bouche grande & la langue épaiſſe, charnue & obtuſe comme dans les autres oiſeaux de ce genre. Ses yeux ſont faits en ovale & brillans, leur prunelle eſt fort noire ; ſon cou eſt court, gros & bien garni de plumes ; tout ſon dos, juſqu'à ſa queue, eſt de couleur de rouille mêlée de noir, ſa queue eſt large, & traverſée de pluſieurs tâches. On croyoit autrefois que cet oiſeau avoit trois teſticules ; mais ce fait n'a point été confirmé par l'expérience.

La buſe, comme je l'ai dit plus haut, ne peut pas être dreſſée ; & quoiqu'elle ſoit grande, elle eſt cependant de tous les oiſeaux de proie, celui qui a le moins de cœur. Elle ſe nourrit de rats, de taupes & d'oiſeaux : elle tue & mange les lapins ; & faute de meilleure nourriture, elle prend des ſcarabées, des vers de terre & d'autres inſectes. Ses œufs ſont blancs, & parſemés de quelques tâches rouſſâtres ; quelquefois ils ſont entiérement blancs.

BUSE, tuyau de bois ou de plomb, qui ſert de communication entre les puits dans les mines, & qui y conduit l'air.

BUSSARD, ou BUSSE ; c'eſt une des neuf eſpeces de vaiſſeaux ou futaillesrégulieres, en uſage en France, pour les vins & liqueurs. Le buſſard contient une demi-queue d'Orléans & de Mâcon ; ce qui revient aux trois quarts de Paris. Le buſſard contient donc 216 pintes de Paris.

BUTÉ, *en vénerie* : on dit qu'un chien eſt buté, lorſqu'il a la jointure de la jambe groſſe.

BUTER ; c'eſt contretenir & empêcher la pouſſée d'un mur, ou l'écartement d'une voûte, par le moyen d'un arc, ou pilier *butant*. Buter les terres, c'eſt les mettre en petites butes pour faire écouler plus facilement les eaux.

BUTER *un arbre*, *jardinage ;* c'eſt le contenir avec de la terre amaſſée autour de ſon pied. Cela ſe pratique à l'égard des jeunes arbres plantés dans un terrein extrêmement frais, pour les mettre à l'abri d'une trop grande humidité, & pour empêcher, en même-tems, que le vent ne les arrache, ou ne les renverſe. *Buter* ſe dit auſſi des plantes ou des herbes potageres qu'on couvre de terre ou de fumier pendant l'hyver, pour les garantir de la gêlée. Il faut *buter* les artichauts le plus tard que l'on peut, de crainte qu'ils ne pourriſſent.

On dit encore *buter un jalon haut* ; ce qui ſignifie, faire apporter de la terre au pied d'un jalon, pour le mettre à la hauteur du nivellement. Voyez *Jalon*, *Nivellement*.

BUTES, ou CULÉE, c'eſt la derniere pile d'un pont, ſoutenue par un quai ou par les terres, & qui ſert à arc-bouter les dernieres arcades.

BUTOR, oiſeau aquatique, de la groſſeur du *héron* gris. V. *Héron* : il y a des naturaliſtes qui l'ont ap-

pellé *héron* pareſſeux. On diſtingue deux eſpeces de *butor*, le *grand butor rougeâtre* & le *butor hupé*.

Le *grand butor rougeâtre* ſe cache dans les roſeaux & les joncs des marais où il ſe nourrit de poiſſons, de grenouilles & des inſectes qu'il y rencontre ; ſouvent il ſe tient dans des buiſſons, la tête levée. Cet oiſeau a les plumes rouannées & marquetées de tâches brunes par le travers ; la gorge & les côtés du cou ſont rouſſâtres, & marqués de petites bandes tranſverſales de couleur noire. Il a les plumes du haut de la tête noire, le bec droit, fort, gros à ſa racine, diminuant inſenſiblement de groſſeur juſqu'à ſon extrêmité qui eſt pointue ; les bords en ſont tranchans & entiérement de couleur verdâtre. On compte vingt-quatre groſſes plumes, dans chacune de ſes aîles ; ſa queue eſt courte, petite & compoſée de dix plumes : ſes jambes ſont dégarnies de plumes au-deſſus de l'articulation, les pieds ſont verds, les doigts allongés, & les ongles noirs & forts. Celui du doigt du milieu a le côté intérieur dentelé, & le butor ſe ſert de ces pointes pour retenir les anguilles & les autres poiſſons gliſſans. Son cri reſſemble au mugiſſement d'un bœuf ; & lorſqu'il approche de quelqu'un, il eſſaie de lui créver les yeux avec ſon bec. Il fait ſon nid dans les marais, les aunaies & aux endroits qu'il croit inacceſſibles ; ſes œufs ſont arrondis & blanchâtres, avec quelques teintes de cendré & de verd : on dit qu'à chaque ponte ſes petits ſont toujours en nombre impair.

Le *butor* a, comme le héron, ſept amers, ou fiels qu'il faut arracher, ſans les crever, quand on veut le manger, mais ſa chair ſent beaucoup le marécage, & n'eſt ni ſi bonne, ni ſi eſtimée que celle du héron.

Le *butor hupé* eſt preſque le plus petit de tous les oiſeaux de ce genre. Son pennage eſt par-tout d'une même couleur, ſçavoir, rouſſâtre, plus foncée, à la vérité, ſur le deſſous que ſur le deſſus & ſur les aîles ; ſa queue eſt ſi petite, qu'elle ne paroît pas. Il a ſur la tête une aigrette renverſée en arriere, & formée par des plumes, en parties jaunes & en parties noirâtres : les jambes & les pieds ſont d'un rouge foncé, les ongles noirs, les doigts fort longs, & joints entr'eux par une petite membrane.

BUTURE, ſe dit, en terme de chaſſe, d'une tumeur qui ſurvient à la jointure au-deſſus du pied d'un chien, & qui groſſit au point de le rendre boiteux ; cet accident eſt ſouvent occaſionné par quelque pointure d'épine.

BUVANDE, *économie ruſtique*, ſe dit d'une boiſſon qu'on fait avec le marc de raiſin dont on a exprimé tout le vin. On verſe ſur ce marc de l'eau, on fait agir le preſſoir ; & c'eſt à la liqueur qu'on en retire, qu'on a donné le nom de *Buvande*. On fait encore une autre eſpece de *Buvande*, en mettant dans un tonneau des raiſins, cormes, pruneaux, pommes, poires, avec une certaine quantité d'eau. Cette boiſſon s'appelle auſſi *piquette*.

BUVEAU, outil de maçon ; eſpece de fauſſe équerre compoſée de deux branches mobiles, pour tracer ou meſurer des angles. On en fait de toutes les façons & on s'en ſert dans la coupe des pierres.

BUZARD, oiſeau de proie. V. *Buſe*.

BYZANTIN, ou TURC : les jardiniers appellent ainſi une ſorte d'anémone de couleur de roſe.

CAABLÉ, bois Caablé, ou bois Chablis ; c'eſt le bois abbatu par le vent dans les forêts. Voyez *Chablis*.

CABAL, terme de coutume, qui déſigne des troupeaux ou des marchandiſes qu'on prend de quelqu'un à moitié, au tiers ou au quart du profit.

CABALISTE, mot uſité en Languedoc, pour déſigner quiconque fait le commerce ſous le nom, & en qualité d'aſſocié d'un négociant. Les cabaliſtes, à Toulouſe, peuvent être élus prieurs & conſuls de la bourſe.

CABANE, petit logement, communément de bois, compoſé d'une ſeule piéce, où il ne peut ſe retirer qu'une, ou tout au plus deux perſonnes. Les bergers en ont d'ambulantes montées ſur quatre petites roues, avec un brancard par-devant pour pouvoir y placer un cheval, lorſqu'ils veulent changer d'endroit.

CABANE, eſt encore une eſpece de petit bâteau couvert de planches de ſapin, & formant une petite guérite où un ſeul homme peut ſe tenir debout, & à couvert. C'eſt à Roanne que cette ſorte de petits bâtimens ſe fabrique, d'où ils deſcendent juſqu'à Nantes ; & lorſqu'ils y ſont rendus, leur ſervice eſt fait, attendu qu'il ſeroit trop difficile de leur faire remonter la Loire.

CABANE, *terme d'oiſelier* ; c'eſt le nom qu'on donne à une eſpece de cage dont on ſe ſert pour faire nicher & pour faire couver les oiſeaux.

CABANES, *en terme de marine*, ſont des petits réduits formés avec des planches en forme d'armoire, deſtinés à coucher les officiers des vaiſſeaux ; elles ſont ordinairement ſituées en divers endroits du château de poupe.

CABARET, lieu où l'on vend le vin en détail.

CABARET, eſt auſſi un petit meuble de bois peint & verni, ou de porcelaine, qui ſert à porter & à préſenter les taſſes pour prendre le thé, le café, le chocolat, &c.

CABEÇA, mot portugais, uſité dans le commerce des Indes, pour ſignifier la ſoie la plus fine.

CABELIAU, mot hollandois qu'on emploie pour déſigner une eſpece de morue.

CABESAS, ſorte de laine qui ſe tire d'Eſtramadure.

CABESTAN, machine compoſée d'un eſſieu poſé perpendiculairement, & qu'on fait tourner au moyen de quatre leviers qui le traverſent : on s'en ſert pour élever ou tirer des poids conſidérables au moyen d'une corde qui ſe roule autour de cet eſſieu.

CABIDOS, ou CAVIDOS, meſure de Portugal, en uſage pour les toiles & les étoffes, qui contient deux pieds onze lignes ; enſorte qu'il faut un cabidos & trois quarts de cabidos pour équivaloir à l'aune de Paris.

CABINET, c'eſt la piéce d'un appartement complet, deſtiné à ſerrer les papiers, livres, & coffre-fort du maître du logis. C'eſt en même tems l'endroit, où il vaque à ſes affaires.

CABINET *de treillage*, eſt un lieu couvert, dans un jardin, qui n'eſt compoſé que de treillage qu'on couvre quelquefois de verdure, en y attachant les branches des arbres voiſins, ou en y faiſant monter des

arbuſtes rampans, tels que le chevrefeuille, la vigne vierge, &c.

CABLE, très-gros cordage qui ſert, dans les navires, à tenir l'ancre & à d'autres uſages : il y en a de plus ou de moins gros, ce qui dépend de la quantité de tourons dont ils ſont compoſés. V. *Tourons*.

CABOCHON, pierre précieuſe dont on a enlevé le brut & qu'on a polie ſans la tailler, c'eſt-à-dire ; ſans lui donner de figure particuliere. Il y en a de ronds, d'ovales, &c.

CABOCHON, *en clouterie*, eſt un clou qui a la tête large en forme de diamant : il eſt ordinairement fort court.

CABOTAGE, *terme de marine*, l'art de caboter.

CABOTER, côtoyer le rivage, & naviguer ſeulement de port en port.

En terme de commerce, c'eſt ne faire le négoce que dans les ports d'un même royaume, & de proche en proche.

CABRER, *terme de manege*, ſe dit des chevaux qui ſe levent & ſe dreſſent ſur leurs pieds de derriere.

CABRIOLE, ſe dit d'un cheval lorſqu'étant en l'air, il rue avant que de tomber à terre, en étendant les jambes avec violence.

CABUS, ſignifie la même choſe que pommé ; on dit un chou cabus, pour dire un chou pommé.

CACAO, eſt le fruit d'un arbre qu'on appelle cacaotier, & qu'on cultive en différens endroits de l'Amérique ; ce fruit ſert de baſe au chocolat. On diſtingue différentes eſpeces de cacao. Celui de Caraques paſſe pour le meilleur & ſe vend le plus cher : il eſt plus blanc, plus petit & plus ſec que celui des iſles, & fournit beaucoup moins de beurre ; on les mêle ordinairement l'un avec l'autre pour faire le meilleur chocolat.

CACHALOT, grand poiſſon de l'eſpece de la baleine ; c'eſt ſa cervelle préparée qu'on vend ſous le nom de blanc, ou de *ſperme de baleine*.

CACHE, petite monnoie de cuivre chinoiſe, qui vaut à-peu-près le denier de ce pays-ci. Les Chinois diſent *cayas*, & les Indiens la nomment *cas*, *caſſe*, *caſie* & *caſſie*.

CACHET ; c'eſt le nom que l'on donne à l'inſtrument de bois ou de métal, à l'un des bouts duquel eſt gravé le ſceau que chaque particulier a adopté, ſoit pour donner de l'authenticité aux actes qu'il paſſe, ſoit pour ſceller les lettres qu'il écrit, & en empêcher la lecture. Ceux qui ont droit d'avoir des armoiries les emploient ordinairement à cet uſage.

CACHOU, eſt un ſuc épaiſſi qu'on tire d'une eſpece de palmier connu des botaniſtes par le nom de *palma arecifera* ; on en fait avec le ſucre & quelque parfum de petits trochiſques dont on ſe ſert pour ſe parfumer la bouche & pour fortifier l'eſtomac.

CADASTRE, regiſtre public contenant un état des différentes eſpeces de terres poſſédées par chaque particulier d'une province pour ſervir à l'aſſiette des tailles dans les provinces où la taille réelle a lieu.

CADASTRE, eſt encore le livre journal ſur lequel les marchands en Provence écrivent à meſure le détail de leur commerce, & la dépenſe de leur maiſon.

CADENAS, ou CADENAT, eſpece de ſerrure mobile & portative, qui a un anneau, par lequel on l'accroche à d'autres anneaux pour fermer une valiſe, un coffre, une porte, &c.

CADENE, tapis groſſier du Levant, dont le commerce ſe fait à Smyrne.

CADET, celui des enfans qui ſuit

immédiatement l'aîné. Il y a des coutumes, comme celle de Paris & de Normandie, où il se ressent d'être venu au monde si tard, par le partage inégal des successions de pere & de mere entre l'aîné & lui. Voyez *Aînesse* (*droit d'*).

CADIS, petite étoffe de laine croisée, qui ressemble à la serge, mais beaucoup plus claire, & qui n'a pas tout-à-fait demi-aune de Paris. C'est dans les Cévennes, & dans le Gévaudan, que cette étoffe se fabrique. La piéce est de trente à trente & une aunes.

Il y a une autre espece de cadis qui se fabrique en Languedoc, qui est d'une bien meilleure qualité, & qui est drapée, outre qu'elle a la demi-aune entiere de largeur, les plus fins s'appellent *cadis ras*, parce qu'ils sont peu chargés de poil. La piéce de ceux-ci porte depuis trente-huit jusqu'à quarante-deux aunes.

CADISÉ, espece de droguet croisé & drapé, qui se fait en Poitou, dont la piéce a quarante aunes sur demi-aune. V. *Droguet*.

CADMIE, nom qu'on donne à différentes substances. La *cadmie fossile*, selon M. Lehman, n'est autre chose que le minéral qui contient la terre propre à fournir le bleu d'émail, c'est ce que les mineurs allemands appellent *cobalt*.

La *cadmie des fourneaux* sont des fleurs de zing qui s'attachent aux fourneaux ou dans les creusets où l'on fait le cuivre jaune.

CADRAN *solaire*, lignes tracées sur un plan ou une muraille qui indiquent l'heure par le moyen de l'ombre d'un style qui se projette dessus.

Les différentes especes de cadrans solaires tracés sur des surfaces planes peuvent se réduire à trois, sçavoir le cadran horisontal, le cadran vertical, & le cadran incliné; nous ne parlerons pas de ce dernier, parce qu'il n'est guere en usage.

DEFINITIONS.

Le cadran horisontal est celui que l'on décrit sur un plan horisontal. Ce cadran est d'un usage plus étendu que tous les autres, parce qu'il marque toutes les heures du jour & dans toutes les saisons de l'année.

Le cadran vertical est celui qui est tracé sur un plan vertical ou perpendiculaire à l'horison.

Entre les cadrans verticaux, il y en a quatre, qu'on appelle réguliers, parce qu'ils sont tournés directement vers un des quatre points cardinaux, le midi, le septentrion, l'est ou l'orient, & l'ouest ou l'occident: de-là leur vient le nom de *méridional*, de *septentrional*, d'*oriental* & d'*occidental*.

Les autres cadrans verticaux sont nommés déclinans, parce que leur plan forme un angle oblique avec le premier vertical ou méridien du lieu.

Les lignes horaires d'un cadran solaire sont celles qui marquent les heures, & représentent sur le plan du cadran les cercles horaires de la sphere.

Le style est une verge de fer insérée dans le plan du cadran, dont le sommet ou l'extrêmité supérieure montre les heures par son ombre.

La hauteur du style est une ligne que l'on conçoit tirée de l'extrêmité du style perpendiculairement sur le plan.

Le pied du style est le point du plan sur lequel tombe cette perpendiculaire.

L'axe, ou l'aiguille du cadran, est une verge de fer qui passe par le sommet du style, & qui est parallele à l'axe du monde: cet axe étant prolongé vers le plan du cadran, le rencontre en un point qui s'appelle *le centre du cadran*.

Si l'on n'emploie le style que pour tracer certaines lignes du cadran,

& pour déterminer quelques points, & qu'après cela on l'ôte, afin de mettre un axe, on l'appelle *faux ſtyle*, pour le diſtinguer du vrai ſtyle, dont on ſe ſert quelquefois, au lieu d'axe, pour montrer les heures; mais alors il n'y a que l'ombre du ſommet du ſtyle qui indique les heures, au lieu que l'axe les montre par toute la longueur de ſon ombre.

La ligne méridienne eſt l'interſection du plan du cadran avec le méridien du lieu, que l'on conçoit paſſer par le ſommet du ſtyle. Cette ligne eſt la même que celle de douze heures : la ligne méridienne paſſe par le centre du cadran, ainſi que toutes les lignes horaires.

La ſouſtylaire eſt l'interſection du plan du cadran par un méridien qui lui eſt perpendiculaire; elle eſt auſſi appellée *méridienne du plan*.

L'équinoxiale eſt l'interſection du plan du cadran avec l'équateur, ou, ce qui revient au même, avec un plan parallele à ce cercle, & que l'on conçoit paſſer par le ſommet du ſtyle.

Tracer une méridienne ſur un plan horiſontal.

Il faut d'abord s'aſſûrer ſi le plan ſur lequel on veut tracer cette ligne eſt véritablement horiſontal; or on connoît qu'un plan eſt horiſontal en appliquant une bonne regle à ce plan, ſur laquelle on poſe un niveau, & ayant fait cette opération dans deux directions perpendiculaires l'une à l'autre, on opérera de la maniere ſuivante.

1° On choiſira un point P duquel comme centre, on décrira pluſieurs circonférences concentriques tels que A B, a b : après quoi on plantera au centre P un ſtyle PS perpendiculaire qui ait environ un pied de hauteur, & dont l'extrêmité S ſoit une pointe un peu émouſſée, afin que ſon ombre ſoit ſenſible (cette extrêmité S s'appelle ſommet du ſtyle, & le point P ſe nomme le pied du ſtyle.)

2° On obſervera, avant midi, les endroits A, a, où l'extrêmité de l'ombre traverſera les cercles A B, a b, & on marquera ces points avec un poinçon : de même on obſervera, après midi, les inſtans où l'ombre traverſera de nouveau les mêmes cercles, & on marquera également les points B & b.

3° On diviſera les arcs A B, a b en deux également en D & en d, puis on tirera la droite P d D qui ſera la méridienne cherchée.

FIG. I.

Opérat. de la méridienne horiſontale.

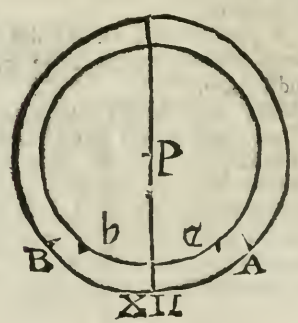
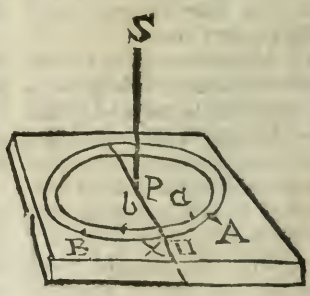


FIG. II.

Méridienne horiſontale, vue en perſpective.



Tracer

Tracer un Cadran horisontal.

1° On tracera, selon qu'il vient d'être indiqué la méridienne PDA; on menera d'un point C pris à discrétion sur cette méridienne la ligne CT formant avec CD, l'angle TCD égal à l'élévation du pole du lieu, d'un point T pris aussi à volonté sur CT: on menera TP perpendiculaire à CD, & TD perpendiculaire à CT.

2° On élevera du point D sur la même ligne CD, l'autre perpendiculaire GH qui sera l'équinoxiale, & on fera AD égale à TD.

3° Du point A comme centre & d'un intervalle pris à la volonté on décrira la circonférence, BDE qu'on divisera en vingt-quatre parties égales en commençant par le point D dont chacune contiendra par conséquent quinze degrés.

4° On tirera du centre A, par les points de division de la circonférence, des rayons prolongés jusqu'à la ligne GH, & on tirera de ces points au centre C, des lignes qui feront les lignes horaires du cadran.

5° Enfin si on attache perpendiculairement au plan une lame triangulaire SPC dont les côtés soient égaux à ceux du triangle CTP, l'ombre de l'arête SC de la plaque SPC marquera les heures cherchées sur les lignes horaires tracées.

FIG. III.

Cadran horisontal.

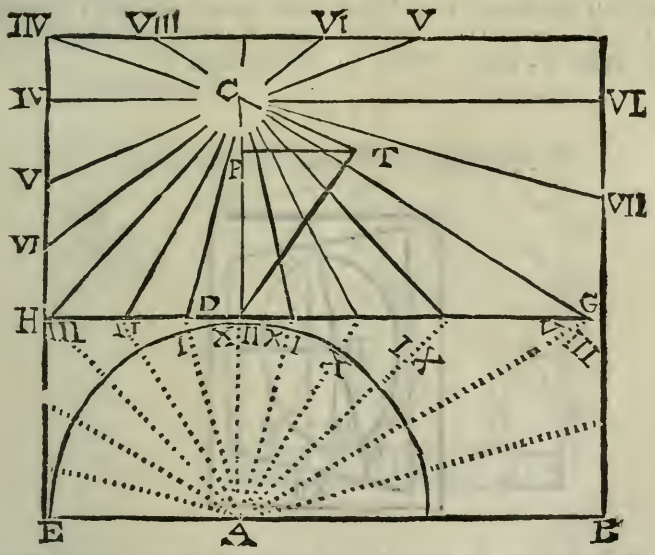
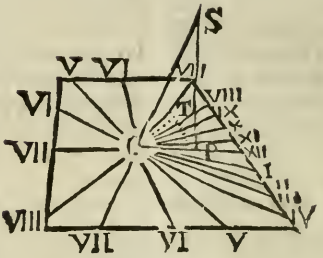


FIG. IV.

Cadran horiſontal, vu en perſpective.

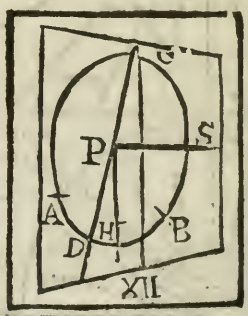


Tracer un cadran vertical.

1° On choiſira un point P d'où l'on décrira une circonférence de cercle ; on plantera auſſi à ce point P un ſtyle SP perpendiculaire au plan ; on obſervera les endroits A. & B où l'extrêmité de l'ombre du ſtyle entrera & ſortira du cercle ; après cela on diviſera l'arc AB en deux également en D ; de ce point D au point P, pied du ſtyle, on tirera la droite DPC, & cette droite ſera la ſouſtylaire du cadran. Elle ſe confondra (figure ſeptieme) avec la verticale ou méridienne CK, lorſque le plan ſera méridional ; on fera (figure 6 & 8) un angle DCK vers la droite ou vers la gauche de cette même verticale, lorſque le plan déclinera vers l'occident ou vers l'orient.

FIG. V.

Perſpective de l'opération de la Souſtylaire.



2° On tracera la verticale ou méridienne CK, c'eſt-à-dire, une ligne perpendiculaire à l'horiſon ; enſuite on menera l'horiſontale AE perpendiculaire à la verticale CK, & du point C, centre du cadran, on

menera CA formant, avec la méridienne CK, un angle égal au complément de la hauteur du pole du lieu.

3° Du point P, interſection de la ſouſtylaire CD avec l'horiſontale AE, on menera PH, parallele à la méridienne CK; & du point B comme centre & d'une ouverture de compas égale à AB, on décrira l'arc R q, lequel coupant la ligne PH en H donnera le point H.

4° Du point P, pied du ſtyle, on menera la droite PS égale à PH, & perpendiculaire à la ſouſtylaire CD; du point C, centre du cadran, ou point S, on tirera la droite CS, & du point S on menera la droite SG perpendiculaire à CS, ce qui donnera le point G.

5° On fera GD égale à GS; de ce point D, comme centre, & avec une ouverture de compas à volonté, on décrira un cercle, & du même point D aux points E & K, on tirera les droites DE, DK, coupant le cercle en N & en M.

6° On diviſera la circonférence entiere du cercle MGN, en vingt-quatre parties égales, en commençant par le point N, ou par le point M, & on tirera du centre D aux points de diviſion, des lignes qui ſoient prolongées, s'il eſt néceſſaire, afin qu'elles rencontrent l'équinoxiale ZE; les points où ces lignes couperont l'équinoxiale ſeront des points horaires.

7° On menera des lignes du centre du cadran aux points horaires: ce ſeront les lignes horaires, à l'extrêmité deſquelles il faut marquer les heures.

Donc ſi on place une verge de fer, de maniere qu'elle paſſe par le ſommet S du ſtyle, & qu'elle aboutiſſe au centre C du cadran, ce ſera l'axe du cadran, & par conſéquent elle montrera les heures par ſon ombre.

FIG. VI.

Cadran du midi, déclinant à l'orient.

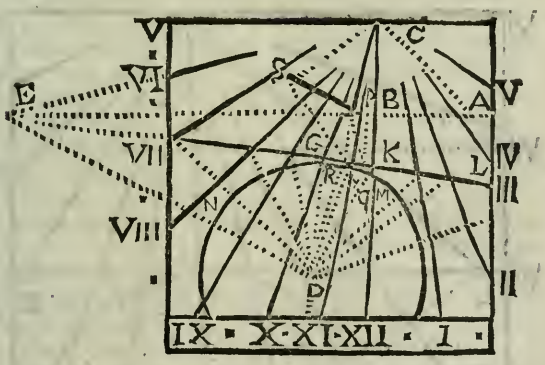


FIG. VII.

Cadran de midi, déclinant vers l'orient.

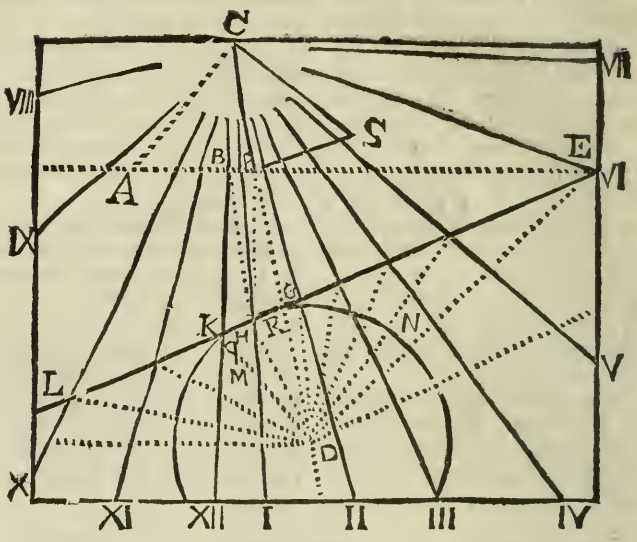
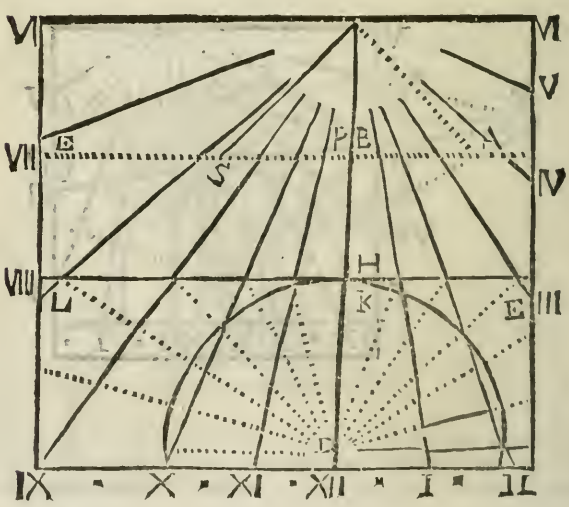


FIG. VIII.

Cadran méridional.



CADRATURE, *horlogerie*, ouvrage contenu dans l'espace qui est entre le cadran & la platine d'une montre ou d'une pendule, soit que la montre soit simple ou à répétition. Dans les montres de la premiere espece, la cadrature est composée de la chaussée, de la roue des minutes, & de la roue de cadran. Dans les montres ou pendules à répétition, outre ces piéces, la cadrature contient encore une partie des piéces de la répétition; le reste est contenu dans la cage. Ces piéces sont la crémaillere, le tout ou rien, la piéce des quarts, le doigt, l'étoile ou le limaçon des heures, le valet, le limaçon des quarts, la surprise, la sourdine, les deux poulies, les ressorts des marteaux, les levées & tous les ressorts qui servent au mouvement de ces piéces.

Il faut observer que ce mot *cadrature* signifie plus particuliérement les parties de la répétition contenues entre le cadran & la platine; cependant les horlogers entendent par ce même mot l'assemblage de toutes les piéces, tant celles qui sont contenues dans cet espace que celles qui sont ailleurs.

CADRE, bordure d'un tableau, d'une glace, d'une porte, &c.

CADUC, qui menace ruine, en parlant d'un bâtiment.

CADUC, se dit d'un legs qui n'a point d'effet, à raison de la mort du légataire avant le testateur, ou d'une succession qui n'est réclamée de personne.

CAFARD, espece de satin ou de damas; celui qui est tout de fil est le véritable damas cafard. Il y en a un autre qui se fabrique en Flandre: la trame en est de fil & la chaîne de soie, c'est le damas cafard ordinaire. Il y a aussi des damas cafards tout de laine; ce qu'on appelle *cafard de village* est une étoffe grossiere de laine, ou de laine & de fil.

CAFÉ, semence qu'on apporte de l'Arabie heureuse & des isles de l'Amérique. Celui qui nous vient par le Levant est plus verd, plus pesant, & paroît plus mûr que celui de Mocha qui est plus gros, plus léger & plus blanchâtre. On distingue le café en coque & le café mondé. Le premier est encore dans ses enveloppes, le second en est dépouillé.

On fait griller cette semence, on la mout, & on en fait cette boisson qu'on prend ou à l'eau, après le dîné, ou le matin, avec du lait ou de la créme. Il faut que le café ne soit ni trop ni trop peu grillé, il l'est assez, quand il a acquis une couleur tirant sur le brun. On se sert d'une poële de fer, d'un plat de terre ou d'une espece de moulinet pour le rôtir, & on le remue toujours, tandis qu'il est sur le feu; sans cette précaution, une partie se réduiroit en charbon, tandis que l'autre sentiroit à peine le feu. Quand il est réduit en poudre, ce qui se fait au moyen d'un moulin qu'on a exprès, on le jette dans l'eau bouillante, & on proportionne la quantité de l'eau & du café avec les tasses qu'on veut tirer. Il y a de petites mesures pour la dose de café, une pour chaque tasse.

Il y a des médecins qui crient contre l'usage du café, d'autres qui ne sont pas de leur avis; ce qu'il y a de certain, c'est que l'abus de cette liqueur est très-dangereux.

CAFÉ *au lait*, infusion du café moulu dans du lait, ou mêlange de lait chaud avec une partie d'infusion de café à l'eau.

CAFÉ *chocolaté*, dans l'infusion duquel on a fait cuire un morceau de chocolat.

Il y a des gens qui préferent de tirer la teinture du café, comme on

tire celle du thé. On fait bouillir, tout au plus, un demi-quart d'heure, un gros de café en féve, bien mondé de ſon écorce, dans un demi-ſeptier d'eau : on retire le vaſe du feu, on le bouche bien, on laiſſe repoſer la liqueur & on la boit chaude avec du ſucre. Elle eſt d'une belle couleur citrine, elle exhale une odeur douce, elle a un goût agréable.

Les mêmes grains peuvent ſervir deux & même trois fois. Il faut prendre garde de laiſſer bouillir trop long-tems la liqueur, car elle deviendroit verte & ſe chargeroit de parties groſſieres.

De cette façon de prendre le café réſulteroit encore une épargne conſidérable. Chaque gros pouvant ſervir trois fois, peut donc donner trois taſſes de café.

CAFÉ *mariné*, ou qui a été mouillé de l'eau de la mer ; il a acquis une âcreté que le feu ne peut lui ôter.

CAFETIERE, vaiſſeau dans lequel on fait l'infuſion du café.

CAFFA, toiles de coton, peintes de diverſes couleurs, dont les deſſeins ſont très-variés. On les fabrique aux Indes orientales, & elles s'achetent au Bengale.

CAFFILA, nom que l'on donne dans le Mogol aux caravannes, compoſées de marchands & de voyageurs qui ſe réuniſſent pour traverſer les déſerts de l'Inde plus ſûrement. Elles ne marchent que la nuit à cauſe de la chaleur.

On nomme encore ainſi les petites flottes marchandes portugaiſes qui vont à Surate eſcortées d'un vaiſſeau de guerre que le roi de Portugal entretient dans ce port uniquement pour cet uſage.

CAFFIS, meſure dont on ſe ſert à Alicante pour les grains. On évalue cette meſure à ſix guillots, meſure de Conſtantinople, & à une charge & demie de Marſeille.

CAFIER ; c'eſt l'arbre qui porte le café. M. de Juſſieu l'a rangé parmi les jaſmins. Il croît dans l'Arabie heureuſe ; il y en a dans l'iſle de Bourbon. Le café de cette iſle a une légere amertume ; il eſt plus long & plus pointu par les deux bouts, que celui de l'Arabie heureuſe. Avec une moindre quantité on en fait une infuſion auſſi colorée & auſſi forte.

Nous en avons dans nos iſles d'Amérique ; celui de Saint-Domingue eſt excellent, quand il eſt gardé long-tems.

Il eſt bon d'obſerver que les vaiſſeaux de terre ſont préférables, pour faire griller le café, à cauſe de la qualité qu'il peut acquérir dans ceux de fer ou de cuivre.

CAGE : l'on nomme ainſi la petite priſon où l'on retient les oiſeaux que l'on éleve pour ſon plaiſir. Il y en a de deux ſortes, les unes groſſieres, & dont les barreaux ſont, ainſi que le deſſus & le deſſous, d'oſier : ce ſont les vanniers qui communément font celles-là. Les autres, plus ou moins enjolivées, ſont de fil de fer, ou de laiton, & les oiſeliers ſeuls ont droit de les fabriquer.

CAGE, *en terme d'architecture*, ſe dit d'une maiſon, dont il n'y a encore que les gros murs, les planchers & la couverture, c'eſt-à-dire, tout l'extérieur de fait.

Les charpentiers s'en ſervent auſſi pour ſignifier tout ouvrage extérieur de charpente, comme cage d'eſcalier, cage de moulin, &c.

Les horlogers appellent *cage* les deux platines d'une montre, avec les quatre piliers qui les uniſſent.

CAGNARD, ſorte de fourneau dont ſe ſervent les ciriers. C'eſt une eſpece de baquet ſans fond & renverſé ; on poſe deſſus, la cuve où eſt la cire fondue de laquelle on fait les bougies, &c. A un des côtés du cagnard eſt une ouverture pratiquée

pour introduire une poële de fer remplie de feu ; on la met sous la cuve pour faire fondre la cire. Quand il est à propos de modérer le feu, on couvre la poële avec une plaque de tole percée de plusieurs trous.

CAGUE, sorte de petit bâtiment hollandois.

CAHIER, petit livret composé de quelques feuilles de papier cousues ensemble, que l'on emploie à l'usage que l'on veut.

CAHYS, mesure de grains employée à Cadix, dont les quatre font le fanega, & les cinquante fanegas font le last d'Amsterdam.

CAJANTE, sorte d'étoffe. Voyez *Plumette*.

CAIEU. Les fleuristes appellent caieux les petits oignons qui naissent aux côtés des vieux oignons de la tulipe & de plusieurs autres fleurs. On les détache & on les plante séparément, lorsqu'ils ont une certaine grosseur. Les caieux de tubéreuse ne réussissent pas dans les pays tempérés.

CAILLE, oiseau dont les plumes sont mêlées de gris, qui se tient dans les blés, tandis qu'ils sont sur pied, & dans les chaumes, quand ils sont coupés. Les cailles multiplient prodigieusement. Elles font quatre pontes par an ; au mois de Mai & au mois d'Août dans notre climat, où elles arrivent à la fin d'Avril & au commencement de Mai, & d'où elles se retirent quand la fin des chaleurs approche ; les deux autres pontes, dans les pays où elles sont retournées.

On distingue les jeunes en ce que les raies de diverses couleurs, qui sont sur leur plumage, ne sont qu'ébauchées.

CAILLÉ, lait caillé. Voyez ci-après *Cailler*.

CAILLEBOTTE, masse de lait épaissi dont mangent les gens de la campagne.

CAILLEBOTTIS, espece de treillis fait de petites piéces de bois disposées à angle droit. Il est placé entre deux hiloires ou bordures, & sert à donner de l'air entre les ponts quand les sabords sont fermés, & à fournir une issue à la fumée du canon qui tire sous les tillacs. Dans les gros tems on couvre les caillebottis pour empêcher que l'eau de la mer ne tombe sous les ponts.

CAILLELAIT, *plante*. Ses fleurs & ses tiges nouvellement fleuries servent à faire cailler le lait. Sa racine, d'un jaune tirant sur le rouge, est chargée de filamens, a beaucoup de nœuds, est rampante & traçante. Elle porte plusieurs tiges de figure quarrée, menues, un peu velues, ayant plusieurs nœuds, hautes environ d'un pied & demi. Chaque nœud est garni de feuilles, depuis six jusqu'à huit. Ces feuilles ont trois quarts de pouce, à-peu-près de longueur, & moins d'une ligne de largeur, & sont d'un verd foncé. Du plus grand nombre de ces nœuds naissent de chaque côté une branche noueuse, garnie de feuilles, & se terminant, de même que la tige, par des bouquets de petites fleurs jaunes qui ne sont composées que d'une seule piéce découpée en quatre quartiers. L'embryon qui les soutient, devient un fruit menu, sec, d'une couleur brune, contenant deux semences arrondies qui s'applatissent à l'endroit où elles se touchent.

Il y a un autre caillelait dont les fleurs sont tout-à-fait blanches & d'une odeur plus foible, dont les feuilles sont plus larges, plus courtes & d'un verd plus clair. Celui-ci distribue ses branches sans garder aucun ordre.

CAILLER ; terme usité pour exprimer le changement qui se fait dans la consistance de la plûpart des liqueurs animales par le seul repos

ou par le mêlange de certaines substances, en vertu duquel elles perdent leur fluidité, & se réunissent en une masse plus ou moins solide. Les liqueurs animales les plus sujettes à ce changement sont le lait, le sang, la lymphe, le blanc d'œuf, &c. Les substances qui ont la propriété de les cailler sont les liqueurs acides, les sels concrets dans lesquels l'acide domine, les sels alkalis fixes & volatils, l'esprit de vin, les fleurs de caillelait qui tire son nom de la propriété qu'il a de cailler le lait, celles du cardon d'Espagne qu'on appelle *cardonnette* dans certaines provinces, & vraisemblablement beaucoup d'autres fleurs; la présure qui est le lait coagulé qu'on trouve dans la caillette ou le quatrieme estomac des veaux de lait, la membrane intérieure du gésier des poules d'Inde, &c. Nous ne parlerons pas des phénomenes que presentent le sang, la lymphe, les blancs d'œufs, &c. lorsqu'ils caillent: ils n'entrent pas dans le plan de notre ouvrage; mais nous ne pouvons nous dispenser de nous arrêter à considérer cette propriété dans le lait, & à rapporter les différens procédés qu'on suit pour le cailler. On caille le lait pour le manger sous cette forme; c'est ce qu'on appelle *caillé;* pour faire ce qu'on appelle les *crêmes* prises, pour faire le fromage, ou pour obtenir le petit lait. Nous renverrons aux articles *Crême*, *Fromage* & *Petit-Lait*, pour ce qui les concerne, & nous nous contenterons de rapporter ici la maniere de faire le caillé. On prend la quantité qu'on veut de lait frais: on le met dans une jatte de fayance, de porcelaine ou d'argent: on y ajoute un quantité proportionnée d'une forte décoction de cardonnette: on couvre le vaisseau, & si le tems est assez chaud, on le laisse en repos dans un lieu chaud, ou bien on le met au bain-marie, ou sur de la cendre chaude: on le sert avant que le petit lait ait commencé à s'en séparer: quelquefois pour lui donner un petit goût d'amande, on fait infuser dans le lait, avant d'y mêler la cardonnette, une ou deux feuilles de laurier-cerise: il faut cependant avoir attention de n'en pas mettre trop, l'excès pourroit en être dangereux.

CAILLE-EAU, jeune caille, mets fort friand.

CAILLETOT, espece de petit turbot très-estimé.

CAILLETTE, quatrieme ventricule des animaux qui ruminent. C'est-là que se trouve la présure, que se fait le chyle, & d'où les alimens tombent dans les intestins.

CAILLOT *rosat*, poire qu'on appelle aussi *poire d'eau-rose*. Elle est pierreuse & a le goût de rose.

CAILLOTIS, espece de soude, ainsi nommée de ce qu'elle est en morceaux, à-peu-près semblables à des cailloux.

CAILLOU, espece de pierre dure qui fait feu avec le briquet & qui prend plus ou moins le poli, ce qui le fait distinguer en deux genres qui sont le caillou proprement dit, & l'agathe. V. *Agathe*.

Le *caillou* prend toujours un poli mat, & n'a pas ses couleurs si marquées que l'agathe: il se trouve ordinairement répandu çà & là, à la surface ou dans l'intérieur de la terre, le plus souvent détaché, quoiqu'on en trouve de réunis par un ciment pierreux en roches plus ou moins considérables, qu'on appelle *pouttingles*. Voyez *Pouttingles*. Les cailloux détachés sont de deux especes, car il y en a d'arrondis qu'on nomme *cailloux roulés*, & d'informes: ceux-ci sont ordinairement plus gros que les autres & d'une couleur uniforme qui approche le plus souvent de celle de la corne; ce sont

ceux dont on se sert le plus ordinairement pour faire feu, ce qui leur a fait donner le nom de *pierre à fusil*. Voyez *Pierre à fusil*.

On emploie les cailloux dans les verreries, on les fait rougir, ensuite on les éteint dans l'eau : ils se gersent & se laissent aisément réduire en poudre ; on mêle cette poudre avec un sel alkali pour faire le verre, ce qui leur fait donner le titre de pierres vitrescibles, quoiqu'elles ne fondent jamais seules, au moins au feu ordinaire de nos fourneaux, qui fournit cependant pour fondre des matieres qu'on avoit regardées comme infusibles.

Un autre usage qu'on fait encore des cailloux, c'est pour paver les aqueducs, les grottes, & même les chemins dans les lieux où l'on n'a pas de grais; on les emploie aussi quelquefois dans les fondemens des murs & dans les murs de clôture, mais leur poli empêche qu'ils ne prennent bien le mortier, & par conséquent qu'ils ne fassent une maçonnerie solide.

CAIMACANIS, toile fine, dont les Smyrnois font un très-grand débit. Voyez *Cambrasines*.

CAISSE, coffre plus ou moins grand, fait de planches brutes de bois de sapin, dans lequel on range les marchandises de toute espece, destinées à être transportées au loin: on se contente de ficeller ces caisses par-dessus, quand ce qu'elles renferment n'est pas précieux ; autrement on les emballe avec une toile, & l'on bourre l'entre-deux de paille.

Lorsqu'on veut éviter sur la route, la visite des commis, on conduit la caisse à la Douanne; & là, après avoir fait faire la visite, & payé les droits, on y fait mettre un plomb, qui sert de *laissés-passer*, tout le long du chemin.

CAISSE, est encore un coffre garni de fer & d'une serrure communément à secret, dans lequel les banquiers & marchands serrent leur argent comptant. C'est de-là que l'on appelle aussi *caisse* le lieu où est le coffre-fort, & où se font les payemens.

Enfin caisse s'entend aussi des fonds qu'un négociant a dans sa caisse.

CAISSE *de crédit*, est une caisse établie en France, en faveur des marchands forains ; c'est proprement une bourse commune, établie pour la facilité du commerce, à laquelle tout marchand forain peut, moyennant un certain droit de remise, emprunter jusqu'à moitié de la valeur des marchandises qu'il fait entrer dans Paris.

CAISSE *d'oranger*, est une espece de boëte soutenue par quatre piliers, & ouverte par le haut, qu'on remplit de terre, & dans laquelle on plante des orangers, des citroniers, des grenadiers & d'autres arbustes ; on a soin de la peindre par dehors pour empêcher que l'eau ne la pourrisse.

Le mot *caisse* s'emploie dans les arts pour signifier différentes parties des machines qui y font en usage.

La *caisse* des tourneurs est la partie du tour qui sert à contenir le registre ou clavier : elle est ordinairement de fer ou de laiton.

CAISSE *de fusées*, est un coffre de planches long & étroit, posé verticalement, dans lequel on place une certaine quantité de fusées volantes qu'on veut faire partir en même-tems pour former ce qu'on appelle *gerbe de feu*.

CAISSE *de poulie*, est la chape qui embrasse la poulie, & qui en soutient l'essieu.

CAISSIER, celui qui est chargé de tenir le compte de la caisse en régle, de payer & de recevoir l'argent. Le choix d'un tel homme, est toujours de la derniere importance.

CAISSON, grande caiſſe portée ſur un train, qui va à la ſuite d'une armée, & dans laquelle on met le pain & les autres munitions néceſſaires.

CALADARIS, toile de coton des Indes, rayée ou de rouge ou de noir, dont la piéce a huit aunes.

CALADE; c'eſt ainſi qu'on appelle, en termes de manege, la pente d'un terrein élevé par où on fait deſcendre pluſieurs fois un cheval au petit galop pour l'exercer à plier les hanches, & à former ſon arrêt.

CALAISON : on ſe ſert de ce mot dans les ports de Guienne, pour exprimer la profondeur d'un vaiſſeau depuis le premier pont juſqu'au fond de cale.

CALAMBOUR, bois des Indes, verdâtre, dont l'odeur eſt très-agréable; il ſe vend en bûche chez les droguiſtes. Les ébeniſtes s'en ſervent dans leurs ouvrages de marqueterie.

CALAMINE, eſt une terre ou pierre métallique, plus ou moins compacte, de différentes couleurs, cependant jaunâtre ou brune, pour l'ordinaire; elle paroît comme vermoulue ou décompoſée par la nature; elle donne, dans le feu, une couleur verte à la flamme, & il s'en éleve une fumée blanche qui ſont de véritables fleurs de zinc, dont cette pierre eſt une mine ou plutôt une eſpece de chaux, comme le penſe M. Wallerius, qui croit qu'elle eſt le produit de la décompoſition du vitriol de zinc, comme l'ochre eſt le produit de la décompoſition du vitriol de fer. C'eſt avec la calamine qu'on fait le cuivre jaune ou laiton. V. *Laiton.*

CALANDRE, machine dont on ſe ſert, dans les manufactures, pour donner le poli aux toiles & aux draps. Les piéces de toile ou d'étoffe ſont roulées autour de deux cylindres de bois qu'on met entre deux gros madriers d'un bois dur, larges, épais & fort polis: celui de deſſous eſt la baſe qui ſoutient les deux cylindres: celui de deſſus qui peſe quelquefois juſqu'à ſoixante milliers ſe meut par le moyen d'une roue montée ſur un axe autour duquel ſe roule le cable qui eſt attaché par l'autre bout au madrier mobile. Quand on veut ôter ou placer les rouleaux, on incline un peu la machine. On a des rouleaux autour deſquels on a tracé de légeres gravures qui ſervent à imprimer ſur les étoffes ces ondes qu'on voit ſur les moires.

CALANDRE, petit ver, de l'eſpece des ſcarabées, qu'on appelle auſſi *charançon*, ou *pate pelue*. Il ſe loge dans le blé qu'il mange & qu'il détruit. Ses œufs éclóſent au printems, lorſque la féve commence à monter: on a cherché différens moyens de les détruire; mais il y en a peu de ſûrs: en voici un que nous ne garantiſſons toutefois pas. Mettez un ſeau d'eau dans un chaudron, avec un litron de haricots, laiſſez-les ſur le feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient en bouillie; ôtez-les enſuite, & laiſſez repoſer l'eau; mettez un autre ſeau d'eau dans un autre chaudron; dans cette eau, mettez une livre de mercure enveloppé dans un linge fortement lié; laiſſez bouillir cette eau avec le mercure pendant pluſieurs heures; après quoi, ôtez-la du feu & mêlez-la avec celle où les haricots ont bouilli. On verſe ſur chaque ſeptier de blé une pinte de cette eau, meſure de Paris, & on le remue bien. On fait bien auſſi d'en arroſer les planchers & les murs. Le plus ſûr eſt de remuer ſouvent les bleds; ce qui les fait ſortir, & on peut les écraſer.

CALANDRE, eſpece d'alouette.

CALBOTIN, panier de paille dans lequel les cordonniers mettent leur fil.

CALCAIRE, *pierre calcaire.* C'eſt ainſi qu'on nomme les pierres ou terres que l'action du feu réduit en chaux ; on diſtingue ces pierres de toutes les autres par la propriété qu'elles ont de faire effervescence & de ſe diſſoudre dans les acides. Dans ce genre ſont la craie, la marne, le marbre, la pierre à bâtir ordinaire, les coquilles calcinées, certaines ardoiſes. V. *Chaux.*

CALCANTHUM ; c'eſt le nom qu'on donne quelquefois au vitriol calciné en rouge ; on l'appelle auſſi *Colcothar.* Voyez *ce mot.*

CALCEDOINE, ou CHALCEDOINE, eſpece d'agathe, d'un blanc de lait, légérement teinte de gris, de bleu & de jaune. C'eſt la même pierre que l'agathe blanche des anciens. Si la teinte du bleu domine au point d'approcher du brun ou du noir, la pierre s'appelle *agathe noire* ; ſi c'eſt le jaune & qu'il approche de la couleur orangée ou rouge, c'eſt la ſardoine, ou cornaline.

Il y a la calcédoine orientale, & la calcédoine occidentale. La premiere a des couleurs plus nettes & plus vives ; la ſeconde eſt d'un blanc ſale ou d'une couleur rouſſe. Cette pierre ſe grave & ſert à faire des bagues ou des cachets. On en trouve quelquefois d'aſſez groſſes pour faire des vaſes, mais rarement.

La chymie imite cette pierre, & celle-ci s'appelle *calcédoine factice.*

CALCINATION, terme de chymie qu'on a employé à déſigner des opérations très-différentes, mais qu'on doit reſtreindre aux ſuivantes, 1° à celle qui en dépouillant les matieres calcaires & les pierres à plâtre, du gluten qui unit leurs parties, réduit les premieres en chaux & les ſecondes en plâtre ; 2° à celle qui dépouille les ſels, ſur-tout les alkalis fixes, de toute l'eau qu'ils peuvent perdre ſans changer de nature ; 3° à celle qui enleve aux mines leur ſoufre ou leur arſenic, & qui réduit la ſubſtance métallique en chaux ; 4° enfin, à celle qui réduit les métaux extraits de leurs mines en chaux, c'eſt-à-dire, qui leur enleve le phlogiſtique auquel ils devoient leur forme métallique. C'eſt ordinairement le feu qu'on emploie pour toutes ces opérations ; & ſon effet eſt de détruire la liaiſon des parties du corps qu'on calcine ; nous indiquerons aux articles *Chaux*, *Plâtre* & *Grillage*, la méthode qu'on fait ordinairement pour calciner les matieres calcaires, les pierres à plâtre & les mines. Quant aux ſels, on commence d'abord par les échauffer peu-à-peu : s'ils contiennent beaucoup d'eau, ils ſe liquéfient & ne reprennent leur forme concrete que lorſque cette eau ſurabondante eſt diſſipée ; pour lors on prend garde de ne pas trop pouſſer le feu, parce que le ſel ſe pelotonneroit, ou même entreroit en fuſion ; ce qui l'empêcheroit de ſe calciner ; c'eſt dans la vue de l'empêcher de ſe pelotonner, qu'on a ſoin de le remuer continuellement. Pour les métaux, l'étain, le plomb & le biſmuth ſe calcinent, après être entrés en fuſion : les autres n'ont pas beſoin d'être fondus : on a ſoin de les mettre en poudre & de les expoſer dans un vaiſſeau plat dans lequel on les agite ſans ceſſe ; & on empêche, autant qu'il eſt poſſible qu'ils ne fondent, & ne ſe plotonnent. Quelquefois on a recours au nître ou au ſoufre, pour opérer cette calcination ; pour cet effet on les met en poudre & on les projette dans du nître qu'on tient fondu dans un creuſet entre des charbons ardens ; ou bien on les fait fondre, ou ſeulement rougir dans un creuſet & on y projette du nître qui détonne avec quelques-uns & leur enleve leur phlogiſtique en s'alkaliſant même lorſqu'il ne détonne

pas : il n'y a que le mercure, l'or & l'argent qu'on ne peut pas calciner par ce moyen. Lorſqu'on emploie le ſoufre, on commence par les unir à ce mixte. Voyez *Sulphuration*. Enſuite on les calcine de la même maniere qu'on grille les mines : Voyez *Grillage*. Les acides, ſur-tout celui du nître, enlevent le phlogiſtique à certains métaux, tels que le fer, & par conſéquent en operent la calcination.

CALBUL, ſcience, qui eſt une des parties les plus eſſentielles des mathématiques, ou de la ſcience générale des grandeurs. Elle a pour objet les grandeurs numériques, & ſe diviſe en arithmétique & en algebre. L'arithmétique s'occupe des nombres exprimés par les caracteres numériques dont la valeur eſt déterminée : l'algebre opere ſur des nombres ſoit connus, ſoit inconnus, exprimés par des lettres ou des caracteres généraux qui n'ont point de valeur déterminée. On ſubdiviſe chacune de ſes branches, ſelon qu'elles s'occupent ou des nombres entiers, c'eſt-à-dire, ceux qui contiennent un certain nombre de fois une unité déterminée; ou des nombres rompus c. à d. qu'on conſidere comme faiſant partie d'une unité déterminée: on donne à cette branche le nom de calcul de fractions; ou enfin des nombres incommenſurables, ce ſont ceux qui n'ont pas de meſure commune. La propriété la plus eſſentielle des nombres, celle ſur laquelle ſont fondées toutes les opérations de la ſcience du calcul, eſt la propriété qu'ils ont de pouvoir être augmentés ou diminués ; ainſi toute la ſcience du calcul conſiſte à ajoûter un nombre à un nombre, ou à retrancher un petit nombre d'un nombre plus grand, ce qu'on fait par deux opérations dont on appelle l'une *Addition*, & l'autre *Souſtraction*. V. *ces mots*.

La ſcience du calcul eſt d'une néceſſité indiſpenſable dans le commerce & preſque dans toutes les branches de l'œconomie.

CALE, ou FOND DE CALE, la partie la plus baſſe du vaiſſeau. C'eſt-là que ſe rangent les gros ballots de marchandiſes & les proviſions de l'équipage.

La partie du fond de cale, où ſe mettent les marchandiſes s'appelle *rime*, d'où vient le mot *arrimage*. Voyez *Arrimage*.

CALE, eſpece de ſupplice uſité parmi les gens de mer, lequel conſiſte à attacher un homme à des cordes, à le laiſſer tomber dans la mer & à le retirer enſuite. On le laiſſe tomber plus ou moins de fois, ſelon la griéveté & la multiplicité des fautes qu'il a commiſes.

CALE ; dans certains ports on donne ce nom à un endroit du rivage fait en talus, où il eſt facile de monter.

CALE, rade couverte de quelque hauteur où les petits vaiſſeaux ſont à l'abri.

CALE, eſpace de terrein dans un chantier de conſtruction, lequel eſt préparé en pente douce, & s'étend juſques dans la mer, afin de tirer les vaiſſeaux à terre, lorſqu'ils ont beſoin d'être radoubés.

Afin que le fond de la cale ſoit plus ſolide, on le fait de grandes caiſſes maçonnées ; il faut qu'elles ſoient poſées de façon que le niveau de la pente ſoit bien conſervé. Cette pente, douce & unie dans toute la longueur de la cale, doit être de ſix à huit lignes par pied ; d'où il réſulte que la cale eſt très-longue & peut avoir environ ſix cens pieds de long ſur vingt-cinq à trente de large. Elle doit s'étendre ſous l'eau, de façon qu'à ſon extrêmité il y ait, au moins vingt & un pieds d'eau, afin que le vaiſſeau touche d'un bout à l'autre dans le même moment. Si

une partie touche, tandis que l'autre est encore à flot, le vaisseau souffre beaucoup.

Il paroît décidé aujourd'hui que les formes sont plus avantageuses que les cales, pour la construction des vaisseaux.

CALE; plomb que ceux qui font la pêche de la morue attachent à l'hameçon pour le faire descendre au fond de l'eau.

CALE, *en terme d'arts*, est un support de bois ou de pierre, que les ouvriers mettent sous les gros fardeaux, pour leur donner de l'aplomb, ou pour les tenir soulevés de terre.

CALE-BAS, CAL-BAS, CARGUEBAS, CARQUEBAS: tous ces mots servent également à nommer un cordage qui est amarré par un bout au racage de l'un des pacfis, & par l'autre à un arganeau qui est au pied du mât. Il sert à guinder & à amener les vergues des pacfis.

CALEBASSE, *cucurbita*, plante cucurbitacée, dont les fleurs d'une seule piéce, sont en forme de cloche & ont ordinairement cinq découpures, de façon qu'elles paroissent composées de cinq pétales. De ces fleurs, les unes sont stériles & n'ont pas d'embryon qui les soutienne; les autres sont fécondes & portées sur un embryon qui devient un fruit, quelquefois de forme cylindrique, mais qui le plus souvent a la forme d'une poire ou d'une bouteille: son écorce est dure & solide; sa pulpe est divisée en six loges où sont les semences. Ce fruit desséché & vuidé de sa pulpe sert en guise de bouteille à mettre du vin, de l'eau & d'autres liqueurs. Les pauvres gens s'en servent pour leurs voyages.

CALECHE, espece de carrosse ouvert par les côtés & par le devant, dont l'impériale n'est soutenue que par des verges de fer; il y en a à quatre, à six & à huit places; on ne s'en sert guere que pour la promenade à la campagne; on a soin de garnir tout le tour de rideaux ou de mantelets de cuir ou de toile cirée, qu'on ferme, quand il fait mauvais tems.

CALEÇON, espece de culotte de toile, quelquefois de chamois ou de taffetas, qu'on met immédiatement sur la chemise & sous la culotte.

CALEMAR, espece de poisson du genre de la seche; il se trouve ordinairement en pleine mer, où il vit de petits poissons, d'écrevisses & de langoustes: il a dans le ventre deux réservoirs qui contiennent une liqueur fort noire; il s'en sert lorsqu'il est poursuivi, pour troubler l'eau & s'échapper par ce moyen. Sa chair est mollasse, on le mange cependant.

CALEMAS, toiles peintes, faites à la plume, qui tiennent le premier rang parmi les indiennes, qui ne sont qu'imprimées.

CALENDRIER; on donne ce nom à la distribution que les hommes ont faite du tems pour leur usage particulier.

Cette distribution a souffert de grandes variations chez les différens peuples, & dans les différens tems. Chez les Romains, Romulus avoit d'abord distribué l'année en dix mois, se persuadant sans doute que le soleil achevoit son cours en 304 jours. Numa, son successeur, moins mauvais astronome que lui, y ajoûta deux mois, & fit l'année de 355 jours; cette année, malgré les intercalations qu'il faisoit faire, étoit encore bien éloignée de répondre au mouvement annuel du soleil. Jules César la ramena à sa véritable mesure; & persuadé qu'elle ne seroit jamais bien stable, qu'on ne la rapprochât, autant qu'il étoit possible, du cours du soleil, il la fit de 365 jours six heures; mais comme

une année ne peut pas commencer à la moitié d'un jour, il fit l'année commune de 365 jours, faisant intercaler un jour tous les quatre ans, ce qui rendit cette quatrieme année plus longue d'un jour, & par conséquent de 365 jours : mais le soleil n'emploie pas tout-à-fait 365 jours six heures, il s'en faut quelques minutes ; ce qui rendroit les années trop longues de cette quantité : cette erreur de quelques minutes en avoit produit une de plusieurs jours, lorsque Grégoire XIII fit la correction du calendrier qui porte son nom ; cette correction consiste à retrancher trois jours bissextiles sur quatre siécles, c'est-à-dire, que les trois premieres années séculaires qui auroient dû être des années bissextiles, selon le calendrier Julien, n'auront que 365 jours, comme les années communes.

La coïncidence du premier jour de l'année avec les mêmes jours de la semaine ; des nouvelles lunes, avec le même jour du mois, ont donné lieu à certaines périodes qu'on a appellées *cycle solaire*, & *cycle lunaire ;* cette derniere s'appelle encore *nombre d'or :* on en a même formé d'arbitraires, telles que l'*indiction romaine ;* on a combiné le cycle solaire & le cycle lunaire, & on en a fait la *période Victorienne :* la *période Julienne* a été faite à l'imitation de celle-là, par la réunion des cycles solaire & lunaire, & de l'indiction. V. *ces différens articles.* La lettre dominicale & l'épacte sont encore des caracteres qui servent à désigner ; la premiere, les jours du mois auxquels tombe le dimanche, & la seconde, ceux auxquels arrivent les nouvelles lunes : nous en traiterons plus particuliérement à leur rang.

CALENDRIER, se dit encore pour exprimer les tables qui contiennent les différentes distributions du tems, & sur-tout de l'année. On y trouve l'année de l'ére reçue, celle du cycle solaire, le nombre d'or, celui de l'indiction romaine, la lettre dominicale, l'épacte; les jours des mois, les jours de la semaine auxquels ils répondent ; les jours des nouvelles & des pleines lunes ; les saints dont l'église célebre la mémoire chaque jour de l'année, &c.

Le calendrier du jardinier est un calendrier dans lequel on marque le tems de semer les différentes graines, de planter les arbres, de les tailler, &c. en un mot les différentes opérations que le cultivateur doit faire dans les différentes saisons de l'année. Un ouvrage de cette espece, s'il étoit bien fait, c'est-à-dire, s'il étoit fondé sur une expérience sûre & éclairée, seroit d'un très-grand secours pour les gens de la campagne. M. *Stillingfleet* a composé un calendrier qu'il appelle le *Calendrier de Flore*, dans lequel il propose de déterminer le tems de faire les différens travaux de la campagne, non par le quantieme du mois, mais par des phénomenes de la nature qui indiquent plus sûrement les dispositions requises dans l'air & dans la terre pour les faire réussir. Les phénomenes qu'il propose sont l'arrivée, la ponte, le départ de certains oiseaux de passage, la pousse de certains arbres, &c. Cette idée nous a paru mériter l'attention des cultivateurs ; nous la proposons donc pour les engager à faire des observations qui, si elles se trouvent conformes aux vues de M. Stillingfleet pourront servir un jour à faire un calendrier d'une nouvelle espece, plus propre que ceux qu'on a eus jusqu'ici, à guider le cultivateur dans ses travaux.

CALER, baisser les voiles, & laisser tomber quelque chose dans la mer, l'y enfoncer.

Les architectes se servent de ce

mot, pour dire, mettre une cale de bois mince, afin de déterminer la largeur du joint de la pierre, & la ficher avec facilité.

CALFAT, enduit de suif, de brai & de goudron, dont on se sert pour boucher tous les joints d'un vaisseau : après les avoir remplis auparavant d'étoupe.

C'est aussi l'outil de fer qui sert à enfoncer l'étoupe dans les fentes.

Il y a un *calfat* simple qui est un peu large & coupant ; il sert à pousser l'étoupe: un *calfat* double, pour rabattre les coutures : un *calfat à fret* moins large que le premier, & à demi arrondi par le bout, pour découvrir les ouvertures.

Enfin calfat est aussi le nom de l'ouvrier qui fait cette besogne.

CALFATAGE, l'art de calfater.

CALFATER, boucher les voies par où un navire fait eau, en employant le calfat.

CALFEUTRER: ce mot signifie la même chose que calfater, & exprime à-peu-près la même opération, avec cette différence cependant qu'il s'applique plus généralement que l'autre, qui est un terme usité simplement dans les ports, & que par calfeutrer on entend, boucher, comme font les vitriers, le passage à l'air qui peut entrer par les croisées dans une chambre.

CALIBRE ; ce mot se prend ou pour le diametre d'un corps, ou pour l'instrument qui sert à en mesurer les dimensions. Pris dans cette derniere acception, le calibre est un instrument nécessaire à presque tous les artistes. La forme en est différente dans chaque art. Ils sont ou de fer, ou de bois.

CALIBRE, modele qu'on fait pour prendre la longueur, la largeur & les proportions d'un vaisseau qu'on veut construire. C'est la même chose que gabarit.

Les horlogers ont des calibres de plusieurs especes ; ils en ont un qui est comme le plan de la montre qu'ils veulent faire; c'est une plaque de carton ou de laiton, sur laquelle sont marquées les grandeurs des roues & leurs situations respectives.

CALIBRE, *terme d'orfévre en tabatiere ;* c'est un morceau de fer plat, large par un bout, & percé d'un seul trou qui sert à dresser les charnons, après les y avoir fait entrer à force.

CALIBRE *des maçons*, planche sur le champ de laquelle sont découpés les membres d'architecture & les ouvrages de maçonnerie qui se traînent, comme corniches & cadres de plâtre & de stuc.

CALIBRE *des ferruriers*; modele dont ils se servent pour donner au fer la figure qu'il doit avoir. Il y en a qui sont de fer plat, battu en lame & découpé suivant la forme que l'ouvrier veut donner au fer, quand il le forge : ceux-ci ont une queue par laquelle l'ouvrier les tient pour les présenter sur le fer rouge. Il y en a d'autres qu'il applique sur le fer à limer ; & avec une pointe d'acier on trace sur le fer la figure du calibre, & on lime ensuite tout ce qui est au-delà du trait. D'autres servent à donner au fer une largeur & une épaisseur égales dans toute sa longeur : ceux-ci sont des lames de fer battu mince qu'on fait glisser sur le fer que l'on continue à battre, jusqu'à ce que cette espece de calibre puisse s'appliquer successivement sur toute la barre. Il y a encore des calibres brisés ou à coulisse, dont on se sert pour dresser des piéces & s'assurer si elles sont par-tout de grosseur & de largeur égales. Leur figure & leur mouvement, sont plus composés ; ce n'est que dans la boutique & entre les mains de l'ouvrier qu'on peut en acquérir une idée ; il est bon surtout d'y apprendre à connoître la

calibre portatif dont on peut faire plus d'usage. Voici ce qu'en dit le *Dictionnaire Encyclopédique*.

Il est composé d'une tige sur laquelle est fixée une aîle, & sous laquelle se meuvent deux coulisses en aîle qui l'embrassent entiérement, mais qu'on fixe à la distance qu'on veut de l'aîle fixe, par le moyen de deux petites vis qui traversent la coulisse; par ce moyen on peut prendre deux mesures à la fois.

Le second qui est à vis en dessous, est divisé par-dessus en pouces, lignes & demi-lignes: ainsi on donne à la distance des aîles tel accroissement ou diminution qu'on veut; ce qui montre encore l'excès de dimensions d'une piéce sur une autre.

Mais au premier calibre on met, entre l'écrou & la coulisse, une rondelle de cuivre, pour empêcher les deux fers de se ronger, & pour rendre le mouvement plus doux.

On donne encore le nom de calibre à une grosse filiere dont on se sert pour tirer à l'argue.

CALIBRE *des arquebusiers;* ils en ont de bois, qui ne sont autre chose que des planches très-minces, taillées pour servir de modele pour les fûts sur lesquels ils montent les canons & les platines des armes qu'ils fabriquent; ils en ont d'acier, les uns simples, les autres doubles. Les calibres simples sont des especes de limes qui servent à dresser & à limer le dessous des vis. Les calibres doubles sont composés de deux limes placées l'une sur l'autre, qu'on rapproche ou qu'on éloigne, au moyen de deux vis qui les tiennent jointes aux deux bouts; ils servent à tourner, comme on fait au tour, les noix des platines qu'on met entre deux.

CALIBRE, *dans l'artillerie*, l'ouverture du canon & de toutes les autres armes à feu; la grosseur du boulet ou de la bale; l'instrument dont on se sert pour mesurer l'ouverture d'une piéce d'artillerie.

CALIBRER, mesurer avec un calibre.

CALICE, (botanique,) la partie extérieure de la fleur qui lui sert d'enveloppe, lorsqu'elle est en bouton. Il y a des fleurs dont les calices sont colorés; celui des fleurs d'ellébore l'est plus vivement que la fleur même. Il y a des fleurs dont le calice tombe aussi-tôt qu'elles s'épanouissent, & d'autres dont le calice ne tombe que long-tems après qu'elles sont tombées. Il y a des fleurs, par exemple, la rose, à qui le calice sert non-seulement d'enveloppe, mais encore de soutien. Lorsque le fruit naît du calice, on dit que le calice devient fruit. Il y a des fruits à qui la fleur même sert de calice & leur est étroitement collée. Il y a des fleurs qui ont double calice, d'autres qui n'ont que quelques dentelures, d'autres une menbrane légere qui se déchire à mesure que la fleur grossit. Il y a des calices qu'on appelle communs, parce qu'ils enveloppent plusieurs fleurs qui ont chacune leur calice particulier; tels sont les calices des plantes à fleurons. On appelle calice du gland la calotte dans laquelle il est en partie, lorsqu'il est fruit & qui le renferme en entier lorsqu'il n'est qu'embryon. L'usage du calice est de garantir des injures du tems les parties les plus délicates de la fleur & les germes qu'elles contiennent.

CALIN, alliage métallique dont les Chinois, les Japonois & les Siamois font différens ustensiles; cet alliage est blanc, & ressemble à de l'étain.

CALINGUE, ou CONTRE-QUILLE, piéce de bois qui s'étend sur toute la longeur de la quille, c'est sur elle que sont assemblées les côtes du navire; elle sert à les serrer & presser contre la quille.

CALIORNE,

CALIORNE, gros cordage passé dans deux mousles à trois poulies dont on se sert pour lever de grands fardeaux.

CALLADARIS, toile de coton des Indes, & qu'on apporte sur-tout de Bengale ; elle a plusieurs raies rouges ou noires ; chaque piéce a, d'ordinaire, huit aunes de long sur sept, & quelquefois huit de large.

CALLEBRANCHE, anémone dont la peluche est incarnat.

CALLÉE. Cuirs de Callée, excellens cuirs qui viennent de Barbarie, mais fort rares.

CALLEMANDRE, étoffe de laine fort connue, qui se fait en Flandre, & qui varie extrêmement, soit pour la largeur, soit pour la couleur & la façon. Il y en a d'unies, de pleines, de rayées, de moirées, d'autres à fleurs, d'autres rayées, & à fleurs tout à la fois : elle est propre à nombre d'usages, ce qui fait que le commerce en est extrêmement étendu, tant dedans que hors le royaume.

CALLEVILLE, sorte de pomme ; il y a le calleville blanc & le calleville rouge. Les pommes de calleville rouge sont grosses, plus longues que rondes ; elles ont un goût vineux : quelques-unes sont rouges, même en dedans ; elles le sont d'autant plus que leur arbre est plus vieux, & la terre, dans laquelle il est, plus froide. Le calleville blanc a un goût plus relevé : il est partagé comme en côtes de melon ; le côté qui est exposé au soleil en reçoit un coloris vermeil. Ces deux sortes de pommes sont de garde, sur-tout, quand elles sont venues dans un terrein sec ; mais après un certain tems, elles deviennent pâteuses. Il y a aussi le calleville d'été.

CALLOT, masse brute que l'on tire des ardoisieres, pour le fendre ensuite & tailler en ardoise.

CALMI, espece de toile peinte qui se fabrique au Mogol, & qui est prohibée en France.

CALOT, morceau de bois pour caler une piéce de charpente & la mettre droit sur le chantier.

CALOT, poire bonne à cuire qui se conserve jusqu'au mois de Mars.

CALOTTE, plaque de fer poli que les armuriers mettent au bout de la poignée du pistolet. Les horlogers appellent aussi *calotte* une sorte de boëte qui renferme le mauvement d'une montre & le défend de la poussiere. En termes d'architecture, c'est la portion d'une voûte ou d'un plafond qui est élevée au milieu, & qui est en forme sphérique ou sphéroïde.

CALQUER, tracer sur une muraille, sur une planche vernissée, ou sur quelque autre matiere un dessein dont le revers est marqué de rouge ou de noir. Pour cet effet, on a certaines aiguilles dont la pointe ne perce pas, on les passe légérement sur chaque trait du dessein, qui laisse sur la muraille, ou sur la planche, l'impression de la couleur qui est au dos du dessein. Quand on ne veut pas gâter le dos de son dessein, on a une feuille de papier sur une face de laquelle on met la couleur dont l'impression doit rester sur la muraille ; on pose le dos du dessein sur l'autre face & on fait son opération.

CALQUIERS, étoffe des Indes, de la classe des attlas. Il y a des satins & des taffetas de ce nom.

CALVANIER, homme de journée qu'on prend pendant la moisson, pour tasser les gerbes dans la grange.

CALVILLE. Voyez *Calleville*.

CALMARE, espece de caveçon garni de petites dents ou pointes de fer très-aiguës dont on ne fait plus d'usage.

CAMAYEU, pierre sur laquelle se trouvent des figures, des images

naturellement gravées. On appelle auſſi *camayeux* des pierres dont les repréſentations tracées par la nature ont été perfectionnées par l'art.

Ce mot ſe dit auſſi d'un deſſein où le peintre n'a employé qu'une ſeule couleur.

CAMBAYES, toile de coton qui vient de la côte de Coromandel. Elle a trente-cinq pouces de large, ſur vingt-un pieds neuf pouces de long. Les Anglois de Madraſt s'en ſervent beaucoup à faire le commerce des Manilles.

CAMBISTE, mot qui n'eſt plus guere en uſage, & qui ſignifie la même choſe qu'agent de change. Il dérive du mot italien *cambiare*, changer. Voyez *Agent de change*.

CAMBOUIS, graiſſe noire qui s'amaſſe au moyeu des roues des carroſſes & des charrettes. On ôte les taches de cambouis, en mettant du beurre deſſus & frottant bien cet endroit; enſuite on étend ſur l'endroit frotté de beurre une feuille de papier gris; on approche une cuillere dans laquelle il y a du feu, & par ce moyen on enleve le beurre & le cambouis. Quand le cambouis s'eſt attaché aux mains, ou à quelqu'autre partie du corps, on y verſe quelques gouttes d'huile d'olive & on s'en frotte bien: on en verſe encore, & on continue à ſe frotter juſqu'à ce que le cambouis ſoit détaché; enſuite on acheve de ſe décraſſer avec du ſon bien ſec, ou du ſavon. On finit par ſe laver pluſieurs fois.

CAMBRASINE, toile fine qui vient du Caire, & que la reſſemblance avec les toiles de Cambray a fait nommer ainſi.

CAMBRAY, ou CAMBRESINE; c'eſt ainſi que l'on nomme celle qui ſe fabrique à Cambray, & plus encore à Peronne. La piéce eſt de treize aunes.

CAMBRÉ: les artiſans appellent ainſi ce qu'ils ont creuſé & rendu concave.

CAMBRER, (Se) ſe courber, en parlant du bois qui ſe déjette, on dit cambrer une pierre, une piéce de bois, c'eſt-à-dire, la tailler d'une façon qui ne ſoit pas unie & droite.

CAMBRURE; l'état des choſes qui ſont cambrées naturellement, ou que l'art a rendues telles, par exemple, cet état des planches qui ſervent à la conſtruction des bateaux. On dit auſſi la cambrure du ſoulier, ou de la forme du ſoulier.

CAME, coquille bivalve; eſpece d'huître qui en differe à l'extérieur, en ce que ſes battans ſont plus ouverts & que leur articulation eſt moins ſerrée: la chair pourroit ſe manger comme celle de l'huître; mais elle eſt moins délicate.

CAMEADE, poivre ſauvage, dont le grain, qui eſt d'abord verd, devient enſuite rouge, & eſt noir quand il eſt ſec. On lui donne quelquefois le nom de Bois gentil & celui de Poivre des montagnes.

CAMELÉE, arbriſſeau de ſubſtance ligneuſe, haut depuis une coudée juſqu'à deux, qui ſe diviſe en pluſieurs branches & pouſſe pluſieurs jets. Ses feuilles reſſemblent à celles de l'olivier, mais plus petites & de couleur plus brune. Elles ſont longues dans leur petiteſſe. Ses fleurs ſont jaunes, petites, d'une ſeule feuille coupée en trois parties. Son fruit, qui eſt d'abord verd, devient rouge en mûriſſant, & renferme trois noyaux. Sa peau eſt amere & brûlante. Cette derniere qualité lui eſt commune avec toute la plante. On ne la cultive guere que dans les jardins de botanique.

CAMELINE, plante qu'on ſeme tous les ans. Sa tige eſt droite, ſa plus grande hauteur eſt de trois pieds: elle eſt ronde, un peu velue,

de ſubſtance moëlleuſe. A ſon extrêmité, elle ſe diviſe en pluſieurs branches, & porte quelques feuilles alternes qui reſſemblent à celles de la garance, ſans en avoir le rude, ayant les bords dentelés, & embraſſant, par leur baſe, une partie de la tige. Leur goût eſt un peu piquant. De l'extrêmité des branches naiſſent les fleurs qui ſont jaunes, à quatre pétales, diſpoſées en forme de croix & dont le calice eſt compoſé de quatre piéces. Le piſtile devient un fruit qui a, à-peu-près, la figure d'une poire, mais qui tient à ſa queue par le gros bout. Il eſt compoſé de deux baſſins ſéparés par une cloiſon mitoyenne. Ils renferment des ſemences petites, de forme triangulaire, de couleur jaunâtre, d'un goût approchant de celui de l'ail. On en tire une huile pour la lampe & dont les pauvres gens ſe ſervent pour la ſoupe & leurs autres alimens. Elle eſt connue des botaniſtes ſous le nom de *Myagrum*. On la cultive dans pluſieurs provinces de France.

CAMELOT, étoffe qui ſe fait à la navette, comme la toile, & qui eſt tantôt de poil, tantôt de laine, & tantôt de ſoie.

Ceux de Bruxelles & d'Hollande ſont les plus eſtimés. Il s'en fait auſſi beaucoup en Flandres & en Picardie; ce genre d'étoffe varie à l'infini, & a différens noms ſelon ſes différentes qualités, tels que ceux des *bouracan*, de *quinette*, nompareille, polimitte, picotte, ou gouſe, &c. Voyez *tous ces noms à leur ordre alphabétique*.

Amiens eſt une des villes du royaume où il ſe fait le plus de camelots, il y en a de jaſpés, de gauffrés, de rayés, de changeans, &c. L'aunage des piéces varie ſuivant les différentes qualités, & ſuivant les endroits où elles ſe fabriquent.

CAMELOTINE, diminutif de camelot: nom que l'on donne aux camelots de la moindre eſpece.

CAMION, ou RONDELLE; c'eſt ainſi qu'on appelle la plus petite tête de cette eſpece de chardons à foulon, dont on ſe ſert dans les manufactures de lainerie.

CAMION, épingle qui ſert à attacher des toiles fines ou autres choſes qui ne pourroient pas ſupporter de groſſes épingles.

CAMION, petite charrette traînée par un cheval & quelquefois par deux hommes, & qui ſert à tranſporter certains fardeaux d'un quartier de la ville à un autre; c'eſt ce qu'on appelle *haquet* à Paris.

CAMISOLE, petit vêtement de futaine, de coton, de laine, &c. avec ou ſans manches, qui ne deſcend que juſqu'à la ceinture, & qu'on porte ſur la chemiſe, ou même ſur la peau.

CAMME; c'eſt le nom qu'on donne aux éminences que portent les arbres des moulins à papier, à poudre, à tan, &c. & qui, en s'engageant ſous les mentonets des pilons, les font lever pour les laiſſer retomber auſſi-tôt.

CAMOYARD, étoffe faite de poil de chevre ſauvage.

CAMPANE, frange ou crépine d'or, d'argent ou de ſoie, dont l'extrêmité ſe termine par de petites houppes reſſemblantes à des clochettes, qu'on nomme en latin *campana*, d'où vient le mot campane.

CAMPANE, eſt encore une petite dentelle baſſe: qui ſert à rehauſſer celles dont les femmes ſe ſervent pour leurs coëffures.

CAMPANE, *en terme d'architecture*, ſignifie un chapiteau corinthien, ou compoſite qui repréſente une corbeille ou un panier entouré de feuilles; c'eſt auſſi un ornement de ſculpture qu'on met à un dais d'autel, à une chaire, &c. d'où

pendent des houppes semblables à celles des crépines.

CAMPANE, *terme de botanistes*, ils s'en servent pour décrire les fleurs qui ont la forme de ces ornemens.

CAMPANULE, genre de plante dont la fleur est d'une seule pièce, découpée, faite en forme de cloche, de couleur de pourpre, ou bleuâtre, ou blanche, ou cendrée. Le calice devient un fruit membraneux partagé en trois loges, contenant des semences menues, ovales, & applaties dans quelques especes, & dans quelques autres, entourées d'une espece d'anneau. Il y a des trous au haut du fruit par où s'échappent les semences.

Il y a plusieurs especes de campanules.

On mange en salade la racine de celle que les botanistes ont nommée *campanula esculenta*, ou *rapunculus officin.* ou *campanula radice esculentâ*, *flore cæruleo ;* elle a un goût piquant comme le raifort. Toute la plante a, à-peu-près, le même goût, & quand on la coupe elle donne du lait.

Cette plante est vivace ; il faut qu'elle soit exposée au soleil, dans une terre à potager & souvent arrosée. On la seme aux mois de Septembre ou d'Octobre, & elle fleurit en été. On lui donne ordinairement de petits appuis pour la soutenir.

CAMPE, espece de droguet croisé & drapé qui se fabrique en Poitou. La pièce porte quarante aunes de long sur demi-aune de large. Voyez *Droguet.*

CAMPECHE, bois de Campêche. Il croît dans l'Amérique méridionale, à dix ou douze lieues de la ville de Campêche qui lui a donné son nom. Le cœur de cet arbre est rouge, quand il est sur pied ; il devient noir, après avoir été coupé jusqu'à teindre en noir l'eau dans laquelle on le met. On peut se servir de cette eau en guise d'encre. On s'en sert pour la teinture.

CAMPER : les maréchaux se servent de ce mot au lieu de celui d'uriner, pour désigner la convalescence d'un cheval qui a été attaqué de quelque maladie, dans laquelle il ne pouvoit pas se mettre dans la posture ordinaire des chevaux qui urinent.

CAMPERCHE, barre de bois qui traversent d'une roine à l'autre les métiers sur lesquels travaillent les ouvriers en tapisseries de basse-lisse, & qui soutient les sautereaux où sont attachées les cordes des lames.

CAMPHRE, substance végétale, blanche, très-inflammable, très-volatile, seche, friable, amere & piquante au goût, & d'une odeur très-pénétrante. On la tire d'un arbre qui croît au Japon & à la Chine, & que Kempher appelle *laurus camphorifera.* Cet auteur rapporte que les paysans des isles de Satzuma & de Gotho coupent les racines & le bois de cet arbre en petits morceaux, qu'ils le font bouillir dans un alambic de cuivre auquel ils adaptent un grand chapiteau qu'ils ont soin de remplir de paille ; le camphre se sublime & s'attache à cette paille d'où on le détache : c'est le camphre brut ; les Hollandois le députent & l'envoient dans tout le reste de l'Europe. Dans l'isle de Borneo, on tire du camphre du cannellier, & M. Neumann en a tiré du thym d'Europe. Les chymistes ne sont point d'accord sur la nature de cette substance ; les uns la rangent parmi les résines dont elle differe cependant, parce qu'elle se sublime toute entiere lorsqu'on l'expose à l'action du feu, au lieu que les résines se décomposent. M. Neumann en fait une substance très-distincte des résines & des huiles essentielles, mais nous croyons, avec M. Rouelle dont l'autorité ne sçauroit être recusée dans cette matiere, qu'on

doit la ranger parmi les huiles essentielles dont elle ne differe que par son état concret. Sa légéreté est telle, qu'il nage sur l'eau. On a cru qu'il y brûloit, d'où l'on a conclu qu'il faisoit partie du feu grégeois; mais si l'on eût fait plus d'attention à ce phénomene, on auroit vu qu'il n'y a que la partie qui n'a point de contact avec l'eau qui brûle. On voit en effet qu'il se forme une espece de godet ou de petit bassin dans lequel le camphre brûle, tandis que la partie qui touche immédiatement l'eau, conserve sa solidité & ne prend pas feu, de sorte qu'il reste à la fin une lame mince de camphre en forme d'un petit vase. Le camphre exposé à l'air s'y dissipe tout entier. Son principal usage est pour la médecine; on assure que réduit en poudre & répandu sur les étoffes, il les préserve des teignes & des autres insectes qui les rongent.

CAMPINE, est un nom qu'on donne à une espece de petite poularde.

CAMPO, laine qui vient de Malaga & de Séville.

CANABASSETTE, étoffe qui n'est plus guere en usage. Il y en a de deux especes, d'unies & de rayées. Dans ces dernieres, la raie est ordinairement de soie.

CANADOR, mesure des liquides en Portugal; il en faut douze pour faire un almonde. V. *Almonde*.

CANAL, lieu par lequel coulent les eaux ou qui les renferment & les contiennent. Les lits de rivieres, le lit de la mer sont des canaux creusés par la nature pour l'écoulement des eaux & pour en être le réservoir. Il y a des canaux artificiels qu'on creuse pour différens objets, pour faire communiquer ensemble deux mers ou deux rivieres, faciliter le transport des denrées & le commerce de l'intérieur d'un état; pour dessécher les marais, en donnant un cours libre aux eaux qui y croupissent; pour arroser les terres & en augmenter ainsi la fertilité; pour avoir des piéces d'eau dans des jardins; pour faire des étangs, des réservoirs, & des viviers.

Nous avons en France plusieurs grands canaux pour la facilité du commerce; celui de Briare commencé sous Henri IV, & achevé sous Louis XIII. Il commence au-dessous de Briare sur la Loire, & finit dans le Loing, par le moyen duquel il établit la communication entre la Loire & la Seine. Il y a quarante-deux écluses pour soutenir les eaux; on paye un droit de péage à chaque écluse.

Le canal d'Orléans, que le duc d'Orléans, régent de France, fit achever sous la minorité de Louis XV, établit aussi la communication entre la Loire & la Seine. Il commence à une lieue au-dessus d'Orléans.

Mais un ouvrage, en ce genre, qui est digne de la grandeur des Romains, est le canal de Languedoc. Il commence près de Toulouse, où il se joint à la Garonne, & va finir au grand lac de Tair qui s'étend jusqu'au port de Cette. Il a soixante-quatre lieues de long, & les eaux sont soutenues par cent quatre écluses placées d'espace en espace. Le réservoir a quatre mille pas de circonférence, & quatre-vingt pieds de profondeur; il reçoit les eaux de la Montagne noire qui descendent à Naurouse dans un vaste bassin revêtu de pierre de taille. Ce canal avoit été proposé sous François I, sous Henri IV, & sous Louis XIII: il a été entrepris & achevé sous Louis XIV.

CANAL, souterrein, ou creusé sous terre, qui sert à conduire les eaux & à entraîner les immondices. On appelle aussi *canaux souterreins* les conduits de plomb, de bois, &c. qui sont recouverts de terre, &

ſervent à amener les eaux aux fontaines, aux baſſins, &c.

CANAL *de l'étrave*, *marine*, le creux fait au bout de l'étrave, où repoſe le beaupré, quand on n'y met pas de couſſin.

CANAL, *horlogerie*, tout ce qui eſt creuſé pour y loger quelque choſe.

CANAL *de poulie;* c'eſt le creux qui eſt tout au tour de la poulie, pour loger la corde.

CANAL, tuyau de fontaine.

CANAL *en caſcade*, c'eſt à-dire, interrompu par pluſieurs chûtes dépendantes des inégalités du terrein.

CANAL, faire canal, ſe dit des galeres, lorſqu'elles ſont un trajet de mer aſſez conſidérable pour perdre la côte de vue.

CANAL, creux qui eſt au milieu de la machoire inférieure du cheval dont la fin eſt de placer la langue, & ſe termine aux dents mâchelieres. C'eſt-là que croiſſent les barbillons.

Quand le canal eſt large, le cheval ſe bride bien; s'il eſt étroit, il porte le nez au vent.

CANAL *de fût;* c'eſt le creux ſur lequel repoſe le canon d'une arme à feu.

CANAL, ſe dit d'un tuyau de plomb, qui ſert à conduire les eaux de pluie, depuis le toit juſqu'en bas.

CANAN, meſure uſitée à Siam, pour le liquide, laquelle revient à deux pintes de Paris.

CANAPÉ, chaiſe longue avec un dos fort large où pluſieurs perſonnes peuvent s'aſſeoir, & qui peut ſervir de lit pour ſe repoſer pendant le jour.

CANAPÉ, *en termes de raffineur*, eſt une eſpece de chaiſe de bois dont on ſe ſert pour tranſporter la cuite dans les formes où elle doit être verſée.

CANARD, oiſeau aquatique. On diſtingue pluſieurs ſortes de canards; il ſuffira, pour notre objet, de parler des canards domeſtiques & des canards ſauvages. Ceux-ci ſont tous de la même couleur; le plumage des autres varie: il y en a qui ſont tout-à-fait blancs; il y en a qui ſont moitié blancs, & moitié d'une autre couleur. Il s'en trouve auſſi qui reſſemblent aux canards ſauvages.

Le canard ſauvage eſt plus eſtimé que le canard domeſtique. Il eſt plus ſain, & meilleur au goût. L'eſtomac en eſt le morceau le plus délicat. On le coupe en petites tranches qu'on appelle ordinairement *aiguillettes*.

La chaſſe aux canards ſauvages eſt très-abondante dans les fortes gelées. Dans les lieux où il en paſſe beaucoup, on fait de grandes mares, nommées *canardieres*, au milieu des prairies, dans les endroits où il y a beaucoup de roſeaux. Dans ces canardieres on met des canards privés qui les appellent par leur cris; il y a un homme caché dans ces roſeaux qui les tuent à coups de fuſil. Il faut que les mares deſtinées à cette chaſſe ſoient loin des arbres & des haies, afin que les coups de celui qui tire ne ſoient pas perdus. L'heure la plus favorable, pour les tirer, eſt de grand matin, à meſure qu'ils partent pour aller dans les terres. On les prend auſſi à la glu, à l'appât, avec des nappes, &c.

Les canes ſauvages couvent dans les petites iſles qui ſe forment dans les grands étangs. Pour prendre les canetons, ou halbrans, on va battre les grandes herbes de ces iſlots. Toute la peuplade effrayée ſe jette à la nage; on la ſuit dans un bateau, avec un filet qui traverſe l'étang, juſqu'à ce qu'on ait reſſerré les canetons dans quelque coin où on les prend. Si on veut les garder & les élever dans la baſſe-cour, il faut leur brûler le bout

des aîles, les mettre avec des canetons privés, & leur donner beaucoup de mangeaille. On peut emporter les œufs qu'on trouve pour les mettre à couver. Cette chaſſe des canetons ne doit pas ſe renouveller tous les ans.

On peut prendre beaucoup de canards ſauvages, en uſant d'un autre artifice. On va, pendant la nuit, dans un petit bateau, ſur une riviere qui coule lentement; on a une lanterne à la main, ou un pot à feu qui ne faſſe qu'une lumiere pâle. Les canards viennent en troupe vers le bateau; quand ils en ſont aſſez près, on les enveloppe dans un filet en tramail qui eſt au bout d'une perche, & on les tire à ſoi, ou bien on leur tend des lacets de crin de cheval qu'on attache de deux en deux, ou de trois en trois, à un piquet qu'on plante dans un endroit de la riviere où il n'y a qu'un pied & demi d'eau, & qu'on enfonce, de ſorte que le bout de ce piquet, & les lacets qui y ſont attachés ſe trouvent cachés ſous l'eau. Les canards qui vont manger ce grain ſe prennent aux lacets, & on va les retirer ſoir & matin. Avant que de faire cette opération, il faut obſerver le lieu de la riviere où les canards vont le plus ſouvent, ſi l'eau n'y eſt pas trop profonde, & avoir ſoin d'y jetter du grain pluſieurs jours de ſuite, avant que de leur tendre aucun piége: pour le vol du canard, on ſe ſert de l'autour. Voyez *Autour*.

Quoique nous ayons dit que les canards ſauvages étoient tous de la même couleur, la regle n'eſt pas abſolument générale. Le rouge ou morillon differe par la couleur de ſes jambes & de ſes pieds qui eſt rouge. Il y a auſſi quelques différences dans ſon plumage, & quand il étend ſes aîles, elles reſſemblent à celles des pieds, paroiſſant mi-parties de blanc. Le tiers eſt un canard d'une plus petite eſpece, & qui reſſemble au rouge par la variété de ſon plumage.

La femelle du canard s'appelle *cane*. Elle eſt moins groſſe & d'une couleur plus tannée que le canard. Outre ces avantages que le mâle a ſur la femelle, il eſt encore diſtingué par quelques plumes du croupion qui ſont relevées en croiſſant.

Quand on veut élever des canards, il faut avoir de l'eau à portée; car ces animaux s'y plaiſent plus que ſur terre, leur donner à manger ſoir & matin, dans le même lieu, & avoir un mâle pour huit ou dix canes. Elles pondent depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. Ceux qui viennent des premieres couvées ſont les meilleurs. Les canetons ſont trente-un jours à éclore. On leur donne à manger du ſon, des herbes hachées, & quelquefois un peu bouillies, du gland, des reſtes de viande & de ſoupe, des petits poiſſons.

On peut ſe faire un petit revenu de la vente de ſes canards qui ſe fait depuis la fin de Septembre juſqu'au mois de Mars. Ceux qu'on nourrit près des moulins, & qu'on appelle *barboteurs*, parce qu'ils ont toujours le bec dans la bourbe, comme pour la ſucer, ſont peu eſtimés.

On mange le canard à la broche, vuidé, trouſſé, non piqué, flambé quand il eſt preſque cuit. On fait rôtir de même tous les oiſeaux de riviere. Aux navets; on le flambe, on le vuide, on lui trouſſe les pattes, on le fait cuire dans un roux de beurre & de farine, on l'humecte de bouillon, on l'aſſaiſonne de poivre & de ſel, avec un bouquet garni. Coupez vos navets proprement; faites-les cuire avec le canard; dégraiſſez, quand le

ragoût eſt cuit, que la fauſſe ſoit courte; verſez un filet de vinaigre, au bien faites cuire votre canard à la broche & vos navets dans une caſſerole, à feu lent, après les avoir fait rouſſir dans un peu de ſaindoux. Otez de la broche & verſez ſur le canard le ragoût de navets.

Aux huîtres; on le fait cuire à la broche, on le laiſſe refroidir, enſuite on le coupe en filets, & on le fait rechauffer dans un ragoût d'huîtres, ou bien moitié cuit. A la broche, on le farcit du même ragoût & on acheve de faire cuire. On ſert, après avoir verſé par-deſſus le reſte du ragoût, qui n'eſt pas entré dans la farce.

A la braiſe; après l'avoir lardé de gros lard aſſaiſonné, mettez votre canard dans une petite marmite, ſur des couches de lard & des tranches de bœuf dont la marmite ſera tapiſſée tout au tour & dans le fond. Aſſaiſonnez le tout de poivre, de ſel, de cloux, de tranches de citron, & faites cuire avec carottes, oignons, fines herbes & perſil.

En hochepot; coupez en quatre & faites cuire avec navets, carottes, choux, tranches de lard, bouquet garni, un peu de ſel, le tout cuit dans le bouillon. Dégraiſſez quand le ragoût eſt cuit; rangez les légumes autour du canard; mettez un peu de coulis & que la fauſſe ſoit courte.

Pâté de canard. Voyez *Pâté*.

Les plumes des canards ſont plus douces que celles d'oies; on en remplit les lits & les couſſins.

CANARD, *chien*, autrement nommé *barbet*. Il a le poil friſé & va à l'eau. On fait des chapeaux de ſon poil.

Bois canard, bois qui, au lieu de flotter va au fond. Les marchands ont quarante jours pour faire pêcher leurs bois canards.

CANAUX, tous les creux, toutes les cannelures qui ſe trouvent dans quelque partie d'architecture.

CANAUX *de PY*; à Amſterdam, ce ſont des canaux fort profonds qu'on a pratiqués auprès des quais, pour mettre les gros vaiſſeaux marchands à l'abri des voleurs, des orages & des glaces.

CANCANIAS, ſorte de ſatin des Indes de la claſſe des attlas. Voyez *Attlas*.

CANCRE. Voyez *Crabe*.

CANDELETTE, corde garnie d'un crampon de fer dont les marins ſe ſervent pour accrocher l'anneau de l'ancre, quand elle eſt ſortie de l'eau, & qu'ils veulent la mettre ſur les boiſſoirs.

CANDIDAT, étudiant dans une univerſité, qui aſpire à prendre des degrés, ſoit en théologie, en droit ou en médecine, &c.

CANDIIL, poids dont ſe ſervent les Chinois: il eſt compoſé tantôt de ſeize, tantôt de vingt mans. V. *Mans*.

CANDILE, meſure indienne, dont on ſe ſert pour les grains, & qui équivaut à quatorze boiſſeaux.

CANDIOTE, anémone à peluche, dont les grandes feuilles ſont d'un gris blanchâtre, ſur un fond incarnat. La peluche eſt auſſi incarnat, bordée de feuilles mortes de couleur verdâtre.

CANDIR, faire une préparation du ſucre, en le faiſant fondre, le clarifiant & le cryſtaliſant ſix ou ſept fois pour le rendre dur & tranſparent.

CANDIS, fruits confits, ſur leſquels on a fait candir du ſucre, après les avoir fait cuire dans le ſyrop: au moyen de cette croûte de ſucre candi qui les couvre, ils paroiſſent comme des eſpeces de cryſtaux.

On appelle *candis* des confitures trop gardées dont le ſucre s'eſt ſéparé & s'eſt élevé au-deſſus, où il

forme une espece de croûte. Voyez *Sucre*.

CANDO, CANDI, ou CONDI, mesure d'étendue pour les toiles, dont on se sert aux Indes. Le cando est de dix-sept aunes de Hollande ; à Goa, & dans le royaume de Pégu, il équivaut à l'aune de Venise. Voyez *Aune*.

CANE, femelle du canard. Voyez *Canard*.

CANE *d'Inde*. Il y en a de plusieurs especes. Quant à la figure, elles sont à-peu-près comme nos canes ordinaires, mais elles ont le double de grosseur ; la tête rouge & sans plumes ; une partie du cou en est de même dégarnie. Sur le sommet de la tête, elles ont une touffe de plumes blanches qui s'étendent tout du long, & qu'elles dressent quand elles sont en colere ; les yeux jaunes, avec un cercle noir tout autour, le bec bleu, une tache noire à l'extrémité ; le devant du cou & le dessous du ventre couverts de plumes blanches ; un cercle mi-parti de blanc & de noir, à l'endroit où le cou se joint au corps. Ce cercle s'élargit du côté du dos, & au milieu du corps, il est divisé par une plume blanche. Les extrémités des ailes & de la queue d'un verd luisant. Les jambes brunes avec des lignes noires. La voix rauque. Les mâles sont plus grands : leurs plumes ont des couleurs plus vives & plus variées. Leur grosseur & le son de leur voix sont ce qui distingue particuliérement leur espece ; car pour les couleurs, elles ne sont pas toujours strictement les mêmes dans toutes les canes d'Inde. Il y a des différences assez considérables. La chair en est bonne & a une odeur de musc.

CANE *du Levant*, très-petite, beau plumage, le bec & les pieds comme les canes ordinaires.

CANE *de mer*, couleur tannée, un collier blanc autour du cou, bec noir, longuet & pointu ; moins grande que l'oie, plus grande que la cane commune. Son plumage est noir & blanc sur les ailes & sur le dos ; les deux côtés de ses cuisses sont madrés. On l'appelle cane de mer, parce quelle ne se plaît pas dans l'eau douce.

CANE *à tête rousse*. Son nom lui vient de la couleur de sa tête. La même couleur se trouve encore en quelques endroits de son plumage. L'iris des yeux est d'un jaune brillant.

CANE-MOUCHE. Elle est ainsi nommée à cause qu'elle prend les mouches qui volent sur l'eau. Elle est assez semblable au canard domestique, excepté que ses dents, presque membraneuses, un peu larges, saillantes dans la piéce supérieure du bec, moins élevées dans celle de dessous, sont disposées comme les dents d'une scie.

CANELLE, ou CANNELLE, petite cavité qui est de chaque côté du plat de la tête de l'aiguille, au-dessous du trou. On l'appelle aussi la railette de l'aiguille.

CANELURE. Voyez *Cannelure*.

CANE-PETIERE, oiseau de campagne, ainsi nommé, à cause qu'il s'accroupit sur la terre comme la cane, avec laquelle il n'a d'ailleurs aucune ressemblance ; sous le ventre, ses plumes sont blanches comme celles du cygne, le dos est de trois ou quatre couleurs. Il est de la grosseur du faisan, a la tête comme la caille, le bec comme le coq, trois doigts à chaque patte comme le pluvier & l'outarde, les racines des plumes rouges presque comme du sang, les quatre premieres plumes des ailes noires à l'extrémité, celles qui sont au-dessous du bec blanches. On prend les canes-petieres au lacet, au filet, avec l'oiseau de proie. Cette chasse est fort difficile, parce qu'elles font un vol

de deux ou trois cens pas fort rapide & peu élevé, & quand elles retombent, elles courent si vîte, qu'un homme peut à peine les suivre. C'est un mets aussi excellent que le faisan. Elles se nourrissent de toutes sortes de grains, de mouches, de fourmis, de froment, lorsqu'il est en herbe.

Il y a quelques autres sortes de canes dont nous ne donnons pas la description que nous regardons comme une chose de pure curiosité, & qui, par conséquent, n'entre pas dans notre plan.

CANEPIN, peau déliée que les mégissiers levent de dessus la peau de mouton ou de chevreau, après qu'elle a été passée en mégie. Cette pellicule est précisément la même chose que l'épiderme dans l'homme. C'est à Paris où l'on réussit le mieux à la lever. Ce sont les peaussiers qui font cette opération. Les gantiers se servent de cette peau qu'on appelle ordinairement *cuir de poule* pour faire des éventails & des gants de femmes.

CANESSE, soie des Indes qui vient par la voie des Hollandois. Il y en a de la fine & de la commune.

CANETILLE, nom que les brodeurs donnent à une petite tresse qui sert à chamarrer ou à broder les habits. Cette tresse est ou d'or, ou d'argent, ou de soie; il y en a de plate & de ronde.

CANETILLER, lier avec de la canetille.

CANETTE, petit vaisseau d'étain ou de terre propre à mettre des liqueurs, & dont il se fait un assez grand trafic à la traite des Négres.

CANEVAS, grosse toile, mais fort claire qui sert de base aux ouvrages de tapisserie à l'aiguille. Cette toile est divisée fort régulièrement en petits carreaux qui dirigent l'ouvrage & dans lesquels on passe des fils de laine, de soie, d'or ou d'argent pour tracer la figure qu'on se propose.

Les auteurs de l'Encyclopédie proposent une nouvelle sorte de canevas. Nous allons extraire de leur article ce qui peut être utile aux artistes.... On monteroit le métier comme s'il étoit question d'exécuter le dessein en brocher; mais on ne brocheroit pas; ainsi le dessein resteroit vuide en-dessous, il seroit couvert en-dessus par des brides, comme à la gase, & tout le fond seroit fait: la brodeuse n'auroit plus qu'à remplir les endroits vuides.... Le point (de ces canevas) en est infiniment plus beau & plus régulier qu'il ne se peut faire à l'aiguille; le métier fait en même-tems la toile & le point, & chaque coup de battant fait une rangée de points de toute la largeur du métier. Les contours du dessein sont tracés d'une façon infiniment plus réguliere & plus distincte que par des fils... Il n'y a point d'ouvrier qui ne pût faire en un jour presque autant d'aunes de fonds de fauteuils, soit en soie, soit en laine, qu'un tisserand fait d'aunes de toiles.... Il faut que la chaîne soit de gros fils retors de Piémont; qu'elle leve & baisse moitié par moitié, comme pour la toile; avec cette différence qu'à la toile où le grain doit être tout fin & par-tout égal, un fil baisse, un fil leve, un fil baisse, un fil leve, & ainsi de suite, au lieu qu'ici, où il faut donner de l'étendue & du relief au point, on feroit baisser deux fils, lever deux fils, baisser deux fils, lever deux fils, & ainsi de suite. On prendroit une trame de laine ou de soie forte, large, épaisse, & bien capable de garnir.... On peut faire une rangée de points de la longueur de vingt pouces & davantage d'un seul coup de battant. Les bri-

des, qui couvriroient les endroits du deſſein, les fortifieroient encore & leur donneroient du relief.

CANEVAS, groſſe toile de chanvre, ſerrée, dont on ſe ſert pour doubler les corps, ou pour ſoutenir les boutonnieres dans les habits d'hommes.

CANEVASSIERE, un des titres qu'on donne aux marchandes lingeres de Paris.

CANGÉ, eau de ris fort épaiſſe; M. Dellon dit que les Noirs priſonniers à l'inquiſition de Goa en prennent le matin.

CANGETTE, petite ſerge qu'on fabrique dans quelques endroits de la baſſe Normandie à Caen, & aux environs, & dont le peuple ſe ſert pour s'habiller. Elle coûte peu & eſt de durée.

CANI, meſure chez les Malabares.

CANIART, oiſeau de mer qu'on nomme auſſi *colin* ou *griſart*. On dit qu'il fréquente peu la Méditerranée. Il a beaucoup de plumes; ce qui le fait paroître plus gros qu'une oie, quoiqu'il ait moins de corps. Le nom de *griſart* lui vient de la couleur du champ de ſes plumes. Il a les pieds ſemblables à ceux de la cane, mais il ne fait pas le plongeon. Son bec reſſemble à celui du plongeon de mer, & ſa tête eſt de la groſſeur de celle d'une aigle royale. Il avale de gros poiſſons. Sa queue ronde ne s'étend pas plus loin que l'extrêmité des aîles. Il court vîte lorſqu'il eſt ſur terre. Il ne fait ordinairement que deux petits. Ce n'eſt pas un fort bon manger.

CANICA, eſpece d'épicerie qu'on trouve dans l'iſle de Cuba. Elle reſſemble au clou de girofle pour le goût. Elle eſt d'uſage en médecine.

CANICHE : c'eſt le nom que l'on donne à la femelle du chien barbet.

CANICULAIRE; jours caniculaires : on appelle ainſi un certain nombre de jours qui précedent & qui ſuivent celui où la canicule ſe leve le matin avec le ſoleil. Depuis le 24 Juillet juſqu'au 24 Aout, toutes les influences malignes qu'on prête à la canicule ne ſont que des chimeres, & ne peuvent alarmer que des eſprits foibles.

CANINE, dents canines. Il y en a deux à chaque mâchoire, une de chaque côté, entre les tranchantes & les molaires. Elles ſont épaiſſes, rondes, pointues : elles n'ont ordinairement qu'une racine qui eſt plus longue que celle des inciſives, & ſurpaſſent les autres en longueur. Les canines de la mâchoires ſupérieures ſont appellées *œilleres*.

On appelle *muſcle canin*, celui qui venant de la partie majeure de la fauſſe maxillaire, ſe termine à la lévre ſupérieure, au-deſſus des dents canines.

CANIVEAUX : ce ſont les gros pavés qui, étant aſſis alternativement avec les contre-jumelles, & un peu inclinés, traverſent le milieu d'un ruiſſeau, d'une rue, ou d'une cour.

Les pierres creuſées dans le milieu, pour procurer l'écoulement des eaux & des immondices, s'appellent *pierres taillées en caniveau*.

CANNAGE, terme de commerce, qui ſignifie meſurage, du mot *canne*, meſure uſitée pour les étoffes. Voyez *Canne*.

CANNAIE, lieu planté de cannes & de roſeaux.

CANNE, meſure de longueur, qui varie ſelon les pays où elle eſt en uſage.

A Naples, elle a ſix pieds dix pouces deux lignes.

A Toulouſe, elle ne contient que cinq pieds cinq pouces ſix lignes.

A Montpellier, ſix pieds neuf lignes.

CANNE, nom qui convient à

plusieurs plantes différentes dans leurs especes. La canne, ou le roseau, se subdivise encore: celle qu'on appelle *commune*, en latin *arundo vulgaris*, ou *vallatoria*, a des racines fortifiées de plusieurs nœuds, & qui se répandent de tous les côtés. La tige est creuse, noueuse, grosse comme le doigt. Elle est presque enveloppée de ses feuilles qui sortent de chacun des nœuds. Ces feuilles sont roides, un peu rudes au toucher, veineuses, longues d'un pied & demi, larges de deux doigts. Les fleurs, composées de plusieurs filets qui font comme une chevelure molle, d'abord de couleur de pourpre qui devient ensuite cendrée, naissent à l'extrémité des tiges. C'est dans les eaux dormantes, & sur les bords des rivieres, que cette plante croît. On s'en sert en quelques endroits pour couvrir, au lieu de chaume, les granges & les maisons des paysans; on en fait aussi des échalas, & on l'emploie à différens autres usages.

CANNE *d'Inde*, ou CANACORUS. Cette espece en a plusieurs sous elle. *Arundo Indica latifolia* a la tige noueuse, haute depuis deux pieds jusques à quatre. Ses feuilles, lorsqu'elles commencent à sortir, sont en forme de cornets qui se développent ensuite & s'étendent beaucoup. Elles sont comme membraneuses, traversées obliquement par plusieurs veines & un peu pointues. La fleur naît au sommet de la tige. Elle ressemble à celle du glaïeul; sa couleur est très-belle, d'un rouge brun, soutenue sur un bouton velu, qui grossit, quand les fleurs sont tombées, & devient triangulaire & comme hérissée d'épines. C'est-là qu'est contenue la semence qui est ronde, quelquefois brune, quelquefois noire. Les racines sont chevelues & garnies de beaucoup de nœuds.

Cette plante se plaît dans les lieux exposés au soleil, & le froid lui est très-préjudiciable. Sa racine, dont on fait usage en médecine, est mise au nombre des déterssifs & des apéritifs. On lui a donné le nom de *canacorus*, parce qu'elle semble tenir le milieu entre la canne & l'acorus.

CANNE *à écrire*, *arundo scriptoria*. Les anciens s'en servoient au lieu de plume, & elle est encore employée aujourd'hui à cet usage chez les Arabes, les Persans, les Turcs, &c.

CANNE, bâton qu'on porte à la main. Tout le monde en connoît la forme & l'usage.

CANNE A SUCRE.

Culture de la cane à sucre aux Barbades.

La canne à sucre, *arundo sacchari-fera*, est un roseau qui croît jusqu'à la hauteur de sept ou huit pieds; il est composé de plusieurs nœuds à un pied & demi de distance les uns des autres, ayant dans son milieu une espece de moëlle de laquelle sort la plus grande quantité du suc qu'on en exprime.

Le meilleur moyen de planter les cannes à sucre, est de faire de petites tranchées de six pouces de large & de la longueur du champ qu'on veut planter, & d'y coucher deux cannes ensemble de toute leur longueur, & de les recouvrir avec la terre qu'on a tirée de la tranchée & qu'on doit avoir relevée sur le bord à cet effet; à deux pieds de ces premieres, on en place deux autres, & ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le champ soit planté; mais il ne faut pas en planter une trop grande quantité à la fois, parce qu'étant toutes mûres ensemble, on ne sçauroit les exploiter, & elles se gâtent.

De chaque nœud de ces cannes s'éleve une tige qui a sa racine par-

ticuliere ; au bout d'un mois elles reſſemblent à un champ de bled, & ſont aſſez hautes pour qu'un liévre puiſſe s'y cacher. C'eſt alors que les bons agriculteurs ſont arracher les herbes qui peuvent être venues parmi, & remplacent celles qui ont manqué, de peur qu'à la place, il ne vienne de mauvaiſes herbes, ſurtout des plantes rampantes qui s'attachant aux cannes, les empêchent de croître, & ſouvent les couchent. D'ailleurs, ſi on ne les remplace pas à tems, elles ne ſçauroient être également mûres, & feroient de mauvais ſucre ; le ſeul remede qu'on emploie pour lors, c'eſt d'y mettre le feu qui, conſumant tout ce qui eſt ſur terre, ne laiſſe que les racines qui repouſſent enſuite toutes enſemble : par-là auſſi on ſe délivre des rats qui, rongeant le pied des cannes, les font pourrir ; pour cet effet on met le feu aux bords de la piéce, afin de raſſembler tous les rats dans le milieu, où ils ſont enfin brûlés.

On connoît que les cannes ſont mûres, lorſqu'elles commencent à jaunir, ou qu'elles ſont d'un verd de perroquet ; alors on les coupe avec des ſerpettes, à ſix pouces au-deſſus de la terre : on les étête d'un coup de cette même ſerpette ; & les prenant par le petit bout, on les dépouille avec la main de toutes leurs feuilles : on entaſſe ces feuilles avec les têtes, & on les emporte avec des charrettes pour nourrir les chevaux & les beſtiaux qui s'en trouvent très-bien. On met tout de ſuite les cannes en fagots qu'on charge ſur des *aſſinigoës*, trois ſur chacun, ſçavoir, un de chaque côté qu'on attache aux crochets du bât & un au milieu. Ces animaux ſont accoutumés à aller ſeuls à la ſucrerie, où un homme les décharge dans une place faite exprès, auprès du moulin ; enſuite ils s'en retournent eux-mêmes aux champs.

CANNE, *verrerie*, verge de fer, longue d'environ quatre pieds huit pouces, dont on ſe ſert, au moyen d'un trou qui ſuit toute ſa longueur, pour ſouffler les bouteilles & autres ouvrages de verre.

CANNE, longue tringle de fer, dont on ſe ſert dans les monnoies & chez les fondeurs, pour braſſer les métaux, à la réſerve de l'or, quand ils ſont en fuſion.

CANNEBERGE, *oxycoccus*, plante qui naît dans les endroits marécageux, dont les racines ſont vivaces, fibreuſes, menues, ligneuſes, rougeâtres, rampantes. Les tiges ne ſont pas plus groſſes que des fils, & s'inclinent vers la terre. Elles ſont garnies de feuilles alternes, qui reſſemblent aſſez à celles du ſerpolet, & dont les queues ſont très-courtes. Les fleurs ſont en roſe, compoſées de pluſieurs pétales diſpoſés en rond ; elles naiſſent au ſommet des branches, au nombre de deux ou trois. Les étamines & le piſtile forment une eſpece de petite pyramide jaune. Le calice devient un fruit à-peu-près rond, diviſé en quatre loges où ſont renfermées les ſemences. Ce fruit ſe mange & a un goût aigrelet.

CANNELADE, curée que les fauconniers préparent avec de la cannelle, du ſucre, & de la moëlle de héron, pour donner aux faucons, afin de les animer au vol du héron.

CANNELAS, ou CANNELAT, morceau de cannelle recouvert de ſucre, le tout faiſant une eſpece de dragée.

CANNELLE *blanche ;* c'eſt un arbre qui croît de la hauteur de vingt ou trente pieds de haut : il a le tronc gros comme la cuiſſe, ſes branches ſont pendantes. L'écorce eſt compoſée de deux lames ; l'extérieure eſt mince, de couleur de cendre, tachetée de blanc : elle eſt

raboteuſe & d'un goût aromatique; l'intérieure eſt plus épaiſſe que l'écorce de cannelle, polie, & plus blanche que l'écorce extérieure, & beaucoup plus piquante & plus aromatique, approchant du clou de girofle; elle ſe broie facilement entre les dents : les feuilles viennent ſans ordre, à l'extrêmité des branches, ſur des pédicules d'un pouce de long; elles en ont deux ſur un de large, vers leur extrêmité qui eſt un peu arrondie; elles ſont d'abord aſſez étroites & vont en s'élargiſſant vers leur extrêmité : elles ſont d'un verd jaune, liſſes & polies, & reſſemblent aſſez aux feuilles du laurier cériſe; les fleurs ſortent de l'extrémité des branches : elles ſont diſpoſées en ombelles, ayant chacune un pédicule qui porte un calice compoſé de quelques feuilles, au milieu deſquelles ſont cinq pétales, couleur de pourpre; elles ont un ſtyle très-conſidérable. A ces fleurs ſuccedent autant de baies de la groſſeur d'un pois, rondes, vertes, & contenant au milieu d'une pulpe mucilagineuſe d'un verd pâle, quatre ſemences d'un noir brillant & d'une figure irréguliere; toutes les parties de cet arbre, lorſqu'elles ſont fraîches, ſont piquantes & très-aromatiques; il vient dans les lieux bas de la Jamaïque.

On ne ſe ſert guere que de l'écorce. Pour cet effet, on l'enleve & on la fait ſécher. Le peuple de l'Amérique l'emploie à la place des autres épiceries : on la croit très-bonne pour conſommer la trop grande humidité de l'eſtomac, aider la digeſtion, chaſſer les vents, &c. On la regarde comme un bon remede contre le ſcorbut; c'eſt à ce titre que les apothicaires la vendent à la place, & ſous le nom de *cortex Winteranus*.

Elle ôte le goût empyreumatique au rum ou à l'eau-de-vie de ſucre. Elle donne dans la diſtillation, une huile eſſentielle peſante; ce qui la fait vendre quelquefois pour de l'huile de girofle.

C'eſt le *canella alba quorumdam*, Cluſ. Enot. p. 324; J. B. p. 461; T. Phil. n° 192, p. 465.

La bonne cannelle eſt fine, unie, facile à rompre, mince, d'un jaune tirant ſur le rouge aromatique, d'un goût douceâtre & agréable, tout à la fois vif & piquant; elle a plus d'odeur que celle qui eſt d'une qualité inférieure; on préfere celle dont les bâtons ſont grêles & longs.

Il y a des marchands qui fraudent en mêlant, avec de la vraie cannelle, des écorces de même groſſeur & de même couleur, & d'autres en ne la vendant qu'après en avoir tiré, par la diſtillation, tout ce qui en faiſoit le prix & la vertu. Le goût & l'odorat peuvent ſervir à connoître ces fraudes.

On tire de l'écorce de cannelle, par la diſtillation, de l'eau ſpiritueuſe & de l'huile qui ſont en uſage dans la médecine.

Aux chevaux; lorſqu'une médecine les fait trop vomir, depuis une demi-once juſqu'à une once d'eau de cannelle.

Pour préparer cette eau, prenez une livre de cannelle concaſſée; faites macérer pendant vingt-quatre heures, dans trois livres d'eau de méliſſe diſtillée, & trois livres de vin blanc. Diſtillez à un feu violent dans l'alambic avec un réfrigérant. Les trois premieres livres qui viennent & qui ſont troubles, blanchâtres, laiteuſes, ſont celles que l'on garde pour s'en ſervir au beſoin.

Conſerve; de la cannelle miſe en poudre, délayée avec un peu de ſucre clarifié; on la met dans du ſucre à la grande plume. (Voyez *Sucre*.) Demi-livre de ſucre, pour un gros de cannelle.

Glaces de cannelle. Quatre gros de cannelle dans une pinte d'eau : on fait faire deux bouillons, on laisse ensuite infuser une heure ; on jette trois quarterons de sucre dans l'infusion : on passe le tout.

CANNELLE, espece de couteau dont la lame a des dents comme une scie ; les épingliers s'en servent pour faire une petite rainure sur un morceau de bois. Dans cette rainure on loge l'aiguille & on la tient avec des tenailles pour l'y ébaucher.

CANNELLE, petite rainure qui est à chaque côté de la tête de l'aiguille à coudre, &c. V. *Canelle*.

CANNELLE, morceau de bois percé en rond ou en quarré par le milieu, que les boutonniers mettent dans le trou de la jatte, pour empêcher que leur ouvrage ne frotte contre les bords qui ne sont pas d'ordinaire bien polis, & ne se gâte par le frottement.

CANNELLE, petit tuyau qu'on enfonce dans le trou du tonneau qu'on a mis en perce, & par lequel le vin coule, quand on en veut tirer.

CANNELÉ, étoffe de soie sur laquelle les ouvriers ont ménagé des sortes de cannelures. Il y a des cannelés unis & des cannelés brodés soie & dorure.

CANNELÉ se dit de toute piéce ou de tout corps, soit de pierre, de bois, ou de métal, sur lequel il y a des cavités longitudinales, semi-circulaires ou de figure approchante ; soit que ces cavités soit naturelles, ou l'ouvrage de l'art. Les colonnes cannelées paroissent plus grosses que celles qui ne le sont pas.

CANNELÉ : les corps cannelés qu'on appelle aussi *corps striés*, sont deux éminences placées à la partie antérieure des ventricules du cerveau, formées par la substance médullaire & la substance cendrée : on y voit, quand on les racle avec un scalpel, des lignes blanches & des lignes cendrées alternativement disposées, qui paroissent comme des cannelures.

CANNELER, *architecture*, tracer & former des cannelures.

CANNEQUINS, toile de coton des Indes, dont on fait le commerce à la côte de Guinée.

CANNER ; c'est mesurer avec la mesure appellée *canne* les étoffes, les toiles, les rubans, &c. La longueur de cette mesure varie suivant les lieux. Elle est de six pieds, dix pouces, deux lignes, à Naples : de cinq pieds cinq pouces six lignes, dans le haut Languedoc, &c.

CANNES, baguettes de roseau ou de noyer, dont on se sert dans les manufactures de soie, & qu'on passe dans les envergures des chaînes. Voyez *Remettre & Tordre*.

CANNETTE, petit tuyau de roseau ou de buis travaillé au tour, sur lequel on met la soie pour la trame ou dorure. L'action de mettre de la soie ou dorure sur ces tuyaux, s'appelle *faire des cannettes*.

CANON *de fusil*. Voyez *Fusil*.

CANON, *en termes de chauderonnier*, est un morceau de fer à tête large & foré, qu'on appuie contre la piéce que l'on veut percer, à l'endroit où on la perce.

CANON, *en termes d'émailleur*, se dit des plus gros morceaux ou filets d'émail qu'ils tirent pour le mettre en état d'être employé aux divers ouvrages qu'ils font.

Suivant l'article 19 des statuts des émailleurs, il est défendu à toutes personnes, marchands ou autres, de mêler aucune sorte d'émail, & retenir canon pour vendre, si ce n'est aux maîtres du métier. *Dict. Encyclop.*

CANON, *horlogerie*, cylindre creux, un peu long, percé de part en part, qu'on adapte à différentes

piéces ou roues, pour qu'elles tournent sur des arbres ou tiges sans aucun bercement, & afin qu'elles puissent y tenir à frottement.

CANON, *terme de plombier*, tuyau de plomb qui avance en dehors de trois ou quatre pieds, afin de jetter loin des fondemens les eaux des chaineaux qui vont s'y rendre, & qui pourroient gâter les fondemens en tombant auprès.

CANON *d'une jauge*, l'ouverture de la jauge à laquelle est soudé le bout d'un tuyau. Voyez *Jauge*.

CANON *emphyéotique*, signifie, en termes de palais, le revenu annuel dû par celui qui possede un héritage à bail emphytéotique, ou pour cent ans.

CANON *de serrure ;* c'est ce canal qui reçoit la tige de la clef, & lui sert de conducteur, quand il s'agit d'ouvrir ou de fermer.

Il y a des canons à patte & des canons tournans: les premiers sont attachés avec des rivures ou des vis sur le foncet de la serrure. Voyez *Foncet*. Les canons tournans sont mobiles, & tournent sur eux-mêmes avec la clef. Ils traversent toute la serrure, & leur tête qui pose sur le palatre, (Voyez *Palatre*) est sous une piéce creuse qu'on nomme *couverture*, qui les empêche de résister sans les empêcher de se mouvoir.

CANON, *en termes de manege*, a deux acceptions : il signifie la partie qui est depuis le genou & le jarret jusqu'au boulet. Le canon de la jambe doit être large. Dans la seconde acception, c'est une partie du mors ou de l'embouchure du cheval, qui consiste dans une piéce de fer arrondi, qui entre dans la bouche, & la tient sujette. Il y a des canons de différentes formes. Voyez *Embouchure*.

CANON, *terme de gazier*, petite bobine sur laquelle on devide l'or, l'argent & les soies dont ces ouvriers brochent leurs gazes : elle est faite de roseau ou de sureau, n'a point de bord, & se met dans la boëte de l'espoulin ou petite navette. Voyez *Espoulin* & *Gaze*.

CANON *à devider*, petite bobine faite au tour, qui a des rebords à chaque extrêmité, l'une desquelles est forée pour recevoir la bobine du rochet. Voyez *Rochet*.

CANON, *chez les apothicaires de Paris*, est un pot de fayance un peu long & rond, où se gardent les électuaires & les confections.

CANON, *en terme d'imprimerie*, signifie les plus gros caracteres avec lesquels on imprime : ils sont de quatre sortes, le gros double canon, le gros canon, le trisménégiste ou canon approché, & le petit canon. Tous ces caracteres sont avant le gros parangon & le gros romain.

CANON *à la serre ;* c'est celui qui est saisi en dedans & dont la volée porte contre le haut, ou sabord.

CANON ; c'est de ce nom que les tourneurs appellent les deux cylindres d'un arbre à tourner en ovale, ou en d'autres figures irréguliers : ces deux dylindres sont creux, & traversés par une verge de fer quadrangulaire qui unit la boëte au mandrin.

CANON, *terme d'architecture*. Tuyau de fonte ou de plomb, par lequel s'écoulent les eaux de pluie qui se sont rassemblées dans les chenaux qui régnent autour d'un bâtiment. Ce tuyau s'appelle *gargouille*, lorsqu'il est de pierre.

CANON, *de soufre ;* c'est ainsi que l'on nomme un morceau de soufre de six à sept pouces de longueur, sur trois de grosseur : on l'appelle encore *bille de soufre*.

CANONIERE, ou CANONNIERE ; c'est ainsi qu'on appelle une

espece de tente à deux mâts, sous laquelle les canoniers vont se reposer.

C'est aussi une petite tente en forme de toit, mais différente des autres tentes, en ce qu'elle n'a point de murailles.

CANONIERE a signifié autrefois ce qu'on appelle aujourd'hui *embrasure* à mettre du canon.

CANONIERES, *en maçonnerie*; ce sont ces ouvertures qu'on laisse au pied des gros murs & des terrasses pour faciliter l'écoulement des eaux.

CANOT, *en terme de marine européenne*, est une petite chaloupe destinée au service d'un vaisseau de guerre ou marchand.

CANOT, *parmi les Sauvages*, est un petit bateau fait d'écorce, qui peut contenir au plus quatre hommes. Ils s'en servent sur les rivieres pour leurs voyages, pour la pêche, & pour faire la traite. En Amérique on le nomme *pirogue*; & sur les côtes de la Guinée, *Ekam*.

Les Sauvages du détroit de Davis les font de petites baguettes de bois pliant entrelacées, & les couvrent d'une peau de chien marin.

Ils leur donnent la forme d'une navette, ayant sept ou huit pieds de longueur, sur deux de largeur. Ils ne peuvent contenir qu'un homme assis au milieu.

CANOT, dans les sucreries & raffineries, est une espece d'auge où l'on fait refroidir le sucre. Voyez *Auge*.

CANQUES, toile de coton qui se fabrique à la Chine; les Chinois en font leur vêtement de dessous, qui leur sert de chemise.

CANTALABRE, terme dont les ouvriers se servent pour exprimer le chambranle, ou la bordure d'une porte ou d'une croisée.

CANTANETTES, especes de fenêtres petites & rondes entre lesquelles est le gouvernail, & qui donnent la lumiere au gavon.

CANTAR, espece de mesure. Voyez *Alquier*.

CANTARELLI, espece de scarabées qu'on appelle aussi *vers de Mai*. L'huile, dans laquelle on les a fait macérer, a la même vertu que l'huile de scorpions, parce que, comme ceux-ci, les *cantarelli* contiennent beaucoup d'alkali volatil.

CANTARO, poids qui est en usage en Italie, & qui pese plus ou moins, suivant les lieux & les especes de marchandises: tantôt il est de cent cinquante livres, tantôt de cent cinquante & une, & tantôt de cent soixante.

CANTARO, est aussi une mesure de contenance dont on se sert à Cochin, ville d'Asie. Elle est de trois grandeurs différentes selon les différentes marchandises.

CANTHARIDES, espece de scarabées formés de certains vermisseaux, qui selon quelques naturalistes, naissent en terre. Il y a plusieurs especes de cantharides, qui different en grandeur, en figure & en couleur; celles qu'on estime le plus, pour l'usage de la médecine, sont celles qui sont d'un beau vert luisant, azuré, tirant sur le doré & d'une odeur fort puante. Il y a beaucoup de ces insectes dans nos provinces Méridionales; on les trouve sur les bleds, où elles causent du dommage, sur les feuilles du frêne, du peuplier, du noyer, &c. aussi-bien que dans les près. Elles volent quelquefois par troupes; alors elles sont précédées d'une odeur désagréable qui se répand au loin, & peut servir de guide à ceux qui sont en quête pour les ramasser. On les fait mourir, en les exposant à la vapeur du vinaigre qu'on fait bouillir exprès; on les fait sécher ensuite. C'est un remede dont

on se sert dans certains cas, mais qui ne doit être employé que par un homme habile & prudent. Sans de très-grandes précautions, il devient un poison contre lequel on prescrit les vomitifs, les liqueurs aqueuses, délayantes, les substances huileuses, émollientes & les acides qui résistent à la putréfaction. Quelques personnes se font fait un jeu d'en faire prendre à d'autres qui ont toujours été la victime d'une si mauvaise plaisanterie.

CANTHUS, l'angle de l'œil formé par la jonction des deux paupieres supérieure & inférieure. Celui qui est du côté du nez s'appelle *le grand canthus*, ou *le canthus interne*; du côté des tempes, *le petit canthus*, ou *canthus externe*.

CANTHUS, *chymie*, cette partie de l'ouverture d'un vaisseau qui est faite en pente, par où on verse doucement la liqueur.

CANTIBAY; c'est ainsi que les ouvriers en bois appellent certaines piéces qui sont pleines de fentes, & ne valent pas grand'chose.

CANTIMARONS, ou CATIMARONS, espece de radeau qui est fait de trois ou quatre petits canots réunis & liés ensemble avec des cordes de coco. Il porte une voile de natte de forme triangulaire faite pareillement de coco. Les habitans des côtes de Coromandel s'en servent pour la pêche & pour faire le commerce.

CANTINE, sorte de coffre divisé en plusieurs loges, pour placer des bouteilles qu'on veut transporter. C'est aussi ce qu'on appelle *cave*. On appelle *cantines*, dans certaines provinces, de gros & grands flacons que l'on remplit de vin.

CANTONNÉ, *architecture*, quand l'encoignure d'un bâtiment est ornée de quelque corps qui excéde le nud du mur, comme colonne, pilastre, &c. On dit que le bâtiment est cantonné.

CANTONNIERES, petits rideaux qu'on tend vers les pieds du lit, des deux côtés des quenouilles, pour empêcher que le vent ne passe par l'ouverture que laissent les grands rideaux.

CANTOR, poids qui vaut cent quarante-cinq livres de Venise, & qui est d'usage en Sardaigne.

CAP, PROUE, POULAINE, EPERON, AVANTAGE; les gens de mer se servent de tous ces mots pour exprimer une même chose, c'est-à-dire, la pointe qui est à l'avant d'un vaisseau. Mettre le cap, porter le cap, avoir le cap à terre, au large, c'est-à-dire, mettre la proue du vaisseau du côté de la terre ou de la mer.

CAP *de mouton*; les caps de mouton sont des blots de bois taillés en formedepoulie, fortifiés d'une bande de fer, qui contient le bois & l'empêche d'éclater: ils sont percés sur le plat en trois endroits; à chacun des trous est passée une ride, c'est-à-dire, une petite corde qui sert à différens usages. Il faut ordinairement cent soixante caps de mouton pour agréer un vaisseau. Ils servent particuliérement à rider, ou roidir les haubans & les ortais. Le cap de mouton du martinet est le cap de mouton du trélingage, ou des marticles, qui sont au bout du martinet & à la vergue. Le cap de mouton sur l'étai a la figure ovale, & est comme le point d'où partent plusieurs lignes qui vont en s'élargissant en patte d'oie sur le bord de la hune pour empêcher les huniers de se couper contre la hune. On l'appelle aussi *la moque du trélingage*. Il y a des caps de mouton à croc, pour accrocher au côté d'une chaloupe. C'est-là qu'on les fait ordinairement servir pour retenir les haubans.

Les marchands, en parlant d'une piéce d'étoffe, disent qu'elle a cap & queue, quand elle a deux chefs aux deux bouts, & que, par conséquent, elle n'a pas été entamée.

CAP *de more* (*manege*) cheval de poil rouan qui a la tête & les extrêmités des pieds noires.

CAP *de more*, *tête de more*, (*marine*) gros billot qui embrasse le tenon des mâts, ou le bâton du pavillon. C'est la même chose que chouquet.

CAP *de more* (*manege.*) Voyez *Cavesse de more.*

CAP & QUEUE, terme de fabricans & de marchands. Une piéce de toile ou d'étoffe a *cap & queue*, quand elle est encore entiere, & qu'on n'en a point coupé.

CAPADE, *terme de chapeliers ;* certaine étendue de poil ou de laine formée avant l'*arçon*, & destinée à faire les chapeaux. V. *Arçon.*

C'est aussi un terme de cardeur qui signifie à-peu-près la même chose.

CAPALANIER : sur les vaisseaux Bretons qui font le commerce de la morue sèche, on nomme ainsi les matelots qui aident à la pêcher. Ils ont le même pot de vin que les décolleurs & les saleurs, parmi lesquels ils ont rang.

CAPARAÇON, couverture qu'on met sur les chevaux. Les caparaçons d'été sont des tissus de fil, ou de soie, faits en forme de filets ; ceux d'hiver sont de drap. Les caparaçons des chevaux de main sont ornés de broderies & chargés des armoiries & chiffres du maître.

CAPARAÇONNER, couvrir le cheval d'un caparaçon.

CAPE, espece d'habillement qui couvre tout le corps & a un capuchon pour couvrir la tête. On s'en sert beaucoup dans certaines provinces. Le luxe s'est étendu jusques sur les capes, il y en a de soie.

CAPE, *marine*, la grande voile qu'on appelle autrement *le grand pacfi..*

CAPE ; ce mot sert dans les sucreries pour nommer plusieurs morceaux de bois légers & minces qu'on arrête ensemble par le bout d'enhaut, & dont on se sert pour couvrir les formes cassées & les mettre en état de servir encore. L'élévation que forme l'assemblage des morceaux de bois s'appelle *la tête*, ou *le crochet de la cape.*

CAPEER, CAPIER, CAPEYER, faire servir la grande voile seule, après avoir ferlé toutes les autres. Aller à la cape, mettre à la cape, c'est une manœuvre qu'on fait pour se maintenir dans le parage, où l'on est le plus long-tems qu'il est possible, soit à raison du gros tems, soit quand la nuit ou la brune surprend auprès d'une côte dangereuse, ou qu'on ne connoît pas bien.

CAPELER : on capele les haubans en les portant par-dessus la tête du mât, pour les mettre en place.

CAPELET, tumeur en forme de loupe qui croît à la pointe du jarret du cheval. Cette tumeur grosse ordinairement comme la moitié d'une pomme de reinette, mobile, & détachée de l'os, ne cause le plus souvent aucune douleur, & dans ce cas ne mérite aucune attention. Mais si elle devient douloureuse, si elle grossit & s'endurcit, alors elle fait maigrir le cheval, & à la fin il devient boiteux. Si cela arrive, il faudra le traiter avec savon noir & sel, ou esprit de vin camphré. On pourra aussi le garnir de pointes de feu, puis d'une ciroine, après avoir mis dans chaque trou un peu de poix de Bourgogne en forme de clou de girofle.

Cette tumeur, ou espece de loupe, est occasionnée par des coups, ou parce que le cheval s'est couché sur le jarret.

CAPELINE, bandage fait d'une bande roulée à deux chefs égaux, dont on se sert très-souvent en chirurgie.

CAPENDU, ou COURT-PENDU, espece de pomme dont la pelure est rouge, qui ressemble assez à la pomme de reinette, mais dont le goût n'est pas si aigrelet.

CAPHAR, droit que les Turcs exigent des marchands chrétiens qui transportent ou font transporter des marchandises d'Alep à Jérusalem, & autres villes de Syrie. Ce droit est très-ancien, puisqu'il a été établi par les Chrétiens eux-mêmes dans le tems qu'ils étoient maîtres de la Palestine. C'étoit pour l'entretien des soldats qui gardoient les passages dangereux, & qui s'opposoient aux courses des Arabes.

Les Turcs ont continué de l'exiger dans les mêmes vues; mais ils en abusent, & se font donner des sommes arbitraires & considérables: car au lieu de défendre les marchands contre les insultes des Arabes, ils favorisent les brigandages de ceux-ci, & partagent avec eux le butin.

CAPIE, terme usité dans les manufactures où l'on travaille la soie, la laine, le fil, & qui signifie plusieurs brins mis en double, dont on serre l'écheveau, quand il est fini, & par le moyen duquel on arrête le dernier bout: par-là on contient l'écheveau, on l'empêche de se déranger, on en facilite le devidage, parce qu'il est aisé d'en prendre le dernier bout.

CAPIER, arrêter le bout par lequel a commencé un écheveau de fil, de soie, de laine, & celui par lequel il a fini, de façon qu'au devidage on puisse toujours prendre le dernier. On capie le fil en nouant les deux bouts ensemble, & la soie en les arrêtant séparément.

CAPIER; ce mot s'emploie aussi dans les manufactures de soie, en parlant des mailles qu'on est obligé de faire aux lisses, lorsqu'elles commencent à s'user.

CAPILLAIRE, vaisseaux capillaires, les plus petites ramifications des veines & des arteres.

Tuyaux capillaires, petits tuyaux de verre, les plus étroits qu'on puisse faire. A prendre à la lettre les mots de tuyaux capillaires, ils signifient un tuyau dont le diametre n'excede pas la grosseur d'un cheveu; mais il n'y en a jamais eu de tels. Les liqueurs montent au-dessus du niveau dans les tuyaux capillaires.

CAPILLAIRE, fracture au crâne si peu marquée qu'il est difficile de l'appercevoir. C'est l'effet d'un coup ou d'une chûte à la suite de laquelle se peut former un dépôt sous le crâne. Dès qu'on a reconnu la fracture, il faut avoir recours à l'opération du trépan.

CAPILLAIRE, plante dont il y a cinq especes, sçavoir l'adiante commun ou noir, l'adiante blanc qu'on appelle *capillaire de Montpellier*, le *polytric*, le *ceterach* & la *salvia vitæ*, ou *ruta muraria*. Tous les capillaires sont incisifs, atténuans, diurétiques, stomachiques, & propres à faciliter l'expectoration. Pour faire le syrop capillaire, on se sert ordinairement du capillaire commun, connu par les botanistes, sous le nom de *filicula quæ adiantum nigrum officinarum pinnulis obtusioribus*. Le capillaire du Canada differe de celui de Montpellier par la grandeur de toutes ses parties.

Le syrop de capillaire a toutes les vertus de la plante; on s'en sert beaucoup dans les maladies de poitrine.

Maniere de faire le syrop de Capillaire.

Prenez deux onces de capillaire

commun ; versez six livres d'eau bouillante ; faites infuser deux heures, dans un vaisseau fermé ; faites fondre dans l'infusion, deux onces de sucre blanc ; clarifiez ensuite, & faites cuire jusqu'à ce que le tout ait la consistance de syrop. Ajoûtez une nouvelle infusion de capillaire ; mêlez ensuite de l'eau de fleur d'orange pour aromatiser le syrop.

CAPILLAMENT ; ce terme s'applique à plusieurs choses, qui à raison de leur longueur & de leur finesse, ressemblent à des cheveux ; les capillamens des nerfs, c'est-à-dire, les fibres déliées dont les nerfs sont composés.

CAPILLATURE, terme de botanique dont on se sert en parlant des plantes qui ont des feuilles, ou des racines déliées.

CAPILOTADE, ragoût qu'on fait de restes de volaille, de gibier, & d'autres viandes rôties dépecées.

CAPION, terme dont se servent les marins sur la Méditerranée : ils appellent l'*étrave*, capion de proue, & l'*étambord*, capion de pouppe. On dit capion à capion, pour signifier la distance de l'extrêmité de la pouppe à celle de la proue.

CAPITAL, terme de marchands, de négocians & de banquiers. C'est le fonds que chaque associé apporte dans une société.

C'est aussi la somme d'argent avec laquelle un marchand commence son commerce.

CAPITAL, *peinture*, se dit d'un dessein ou d'un tableau qui mérite une attention particuliere, à raison de la beauté de la composition, de l'exécution & de la pensée. Le dessein d'une partie, comme d'un bras, d'une tête, même d'une figure entiere, ne peut être appellé *un dessein capital.*

CAPITALES, *terme d'imprimerie ;* ce sont les grandes lettres dont on compose les titres, & qu'on met au commencement de chaque période, ou de chaque vers. Il y a de grandes & de petites capitales.

CAPITEL : c'est le plus clair & le plus liquide d'une lessive composée de cendre, d'eau & de chaux vive. Le capitel entre dans la composition du savon, tant blanc que noir.

CAPITON ; la bourre qui reste sur le cocon, après qu'on a devidé la bonne soie : on la tire avec le peigne pour la filer. On appelle aussi cette bourre *lassis*, *cardasse*, & on donne le même nom aux étoffes qui en sont fabriquées.

CAPLANIER. V. *Capalanier.*

CAPOC ; c'est une espece d'ouate qui se tire d'un arbre nommé *capoquier* qui croît à Siam. V. *Ouate.*

CAPON, machine composée d'une corde & d'une grosse poulie, avec un gros croc de fer. On s'en sert pour caponner l'ancre, quand on en a coupé le cable, c'est-à-dire, pour saisir un autre cable qu'on appelle l'*orin*, & qui est attaché à une bouée, ou tonneau vuide qui surnage & indique le lieu où l'ancre a été laissée. Cet orin répond à l'arganeau de la bouée, & à la croisée de l'ancre.

CAPONIERE, ou CAPONNIERE, petit corps-de-garde avancé ; creusé à quatre ou cinq pieds en terre, & couvert de quelques planches par-dessus lesquelles on jette de la terre. On y laisse des embrasures par où on tire.

CAPOSER, ou mettre le navire à la cape, c'est-à-dire, amarrer le gouvernail bien ferme pour laisser aller le vaisseau au gré du vent.

CAPOT ; on dit qu'une barque a fait capot, pour dire qu'elle s'est renversée sens dessus dessous.

CAPOT, *terme du jeu de piquet.* Celui qui ne fait aucune levée est capot, & celui qui les fait

toutes gagne quarante points.

CAPPE. Voyez *Cape*.

CAPRE, *en termes de marine*, se dit des armateurs & des vaisseaux armés en guerre qui vont en course. Voyez *Armateur*.

CAPRES; les capres sont les boutons à fleurs d'un arbrisseau qu'on appelle *caprier*. On les cueille avant qu'ils soient épanouis, lorsqu'ils sont encore petits & verds. On les met dans un lieu sombre, où l'on les laisse sécher & flétrir; on les confit ensuite au vinaigre. On les mange en salade & dans des ragoûts. Les petites sont les plus estimées. Elles réveillent l'appetit; elles sont bonnes pour les estomacs chargés d'humeurs pituiteuses. Pour résoudre l'enflure de la rate, on trempe un linge dans la saumure de capres, & on l'applique sur le côté au-dessous de l'hypocondre. En y ajoûtant de la semence de moutarde, on rend le remede plus efficace, parce que le vinaigre, qui est la base de saumure de capres, s'empreigne de son sel.

CAPRICE: ce mot s'emploie dans un sens figuré, en parlant de certains ouvrages de peintres, de dessinateurs, d'architectes, dans lesquels il y a du génie, mais un génie libre, qui s'éloigne des préceptes de l'art, & suit les écarts de l'imagination.

CAPRICE, fantaisie, se dit, dans le même sens d'une piéce de musique.

CAPRICORNE, un des signes du zodiaque. Les anciens le comptoient pour le dixieme, & fixoient le solstice d'hyver pour notre hémisphere, à l'arrivée du soleil dans ce signe. Mais les astres ayant avancé vers l'Orient d'un signe entier, le capricorne n'est plus que l'onzieme. C'est le sagittaire qui est le dixieme, & c'est à l'arrivée du soleil dans ce signe, qu'on doit fixer le solstice d'hyver. Cependant on se sert toujours de l'ancienne façon de parler.

CAPRIER, arbrisseau dont les racines s'étendent beaucoup, qui pousse plusieurs jets de substance ligneuse, garnis d'épines crochues & de feuilles alternes, arrondies, ameres au goût, vertes & charnues, d'un pouce de diametre, portées par des queues d'un demi-pouce de longueur. Les jets sont inclinés vers la terre. Les fleurs composées ordinairement de quatre pétales disposés en rose, naissent des aisselles des feuilles. Le milieu de ces fleurs est garni d'un grand nombre d'étamines. le calice est composé de quatre feuilles vertes; il en sort un pistile qui a un embryon, lequel devient un fruit charnu, ayant à-peu-près la forme d'une poire, & renfermant plusieurs petites semences assez souvent arrondies & taillées en forme de rein, dures & brunes. Chaque fleur est soutenue par un pédicule long d'un pouce. Voyez *Capre*.

La racine du caprier est une des cinq petites racines apéritives. L'écorce de cette racine a encore la vertu d'être diurétique. On fait l'huile de caprier, en faisant bouillir la racine dans de l'huile d'olive. Elle est bonne pour les douleurs de la rate dont on en oint la région.

CAPRIOLE. Voyez *Cabriole*.

CAPRISANT, *terme de médecine*. Il se dit du pouls, quand ses mouvemens sont irréguliers & sautillans; on sent alors une interruption entre le premier & le second battement, lequel est plus prompt & plus fort que celui qui a précédé l'interruption.

CAPRONS: les jardiniers appellent de ce nom de grosses fraises qui ont plus d'apparence qu'elles ne sont bonnes & dont on fait peu de cas. Leurs feuilles sont plus

larges & en plus grand nombre.

CAPSULAIRE, terme d'anatomie, qu'on donne à certains ligamens & à des membranes qui forment avec les eaux auxquels ils tiennent, des espeçés de capsules.

CAPSULE : ce mot signifie proprement une bourse, un étui, un fourreau ; les anatomistes s'en servent pour nommer les enveloppes de certains vaisseaux & visceres.

CAPSULE, *chez les botanistes*, espece de cavité composée d'une ou de plusieurs loges où sont renfermées les semences.

CAPSULE, *chymie*, terrine de terre échancrée où l'on met les matieres sur lesquelles on fait des opérations par un feu violent.

CAPTIVERIE ; dans le commerce des Négres que font les François au Sénégal, on nomme ainsi de grands lieux dans lesquels on tient enfermés les esclaves qu'on a achetés, & où ils restent jusqu'au départ des vaisseaux.

CAPUCINE, plante qui vient de l'Amérique ; on l'a nommée ainsi, parce que sa fleur est terminée postérieurement par un éperon creux, qui ressemble à un capuchon, & que M. Linnæus appelle le *nectar* : elle est d'un goût assez piquant, & d'une odeur forte & assez agréable : on l'appelloit autrefois *cresson des Indes*, ou *cresson du Perou*.

Sa racine est rampante, jaunâtre, fibreuse, chevelue, ses tiges foibles & rameuses : elles ont besoin d'appui pour se soutenir : les feuilles sont alternes, à-peu-près rondes, plus ou moins grandes, suivant l'espece, en-dessus lisses & d'un verd clair, en-dessous plus pâles, un peu velues & chargées de quelques nervures qui naissent de la queue : les queues sont longues & entortillées de même que les tiges.

On en cultive trois especes ; la petite, la grande & la double. On éleve la premiere dans nos provinces méridionales. Sa feuille est ronde, d'un verd blanchâtre, de la grosseur d'un gros écu ; sa fleur est jaune-pâle, avec une mouche souci au milieu de chaque fleuron ; on prend le bouton de cette fleur, avant qu'il s'épanouisse, & on le confit comme les capres. La tige s'éleve à deux ou trois pieds.

On la seme en planche, au mois de Mars, dans un terrein qu'on a eu soin de bien fumer & labourer. Il faut l'arroser souvent durant les chaleurs de l'été.

La tige de la seconde espece s'éleve beaucoup plus haut ; sa feuille & sa fleur sont plus grandes du double. La fleur est veloutée, de couleur de souci, venée de rouge. On la laisse épanouir & on en garnit les salades.

La troisieme espece ressemble à la seconde par ses feuilles & par sa tige, quoiqu'elle s'éleve moins haut. Sa fleur double & semblable à une petite anémone, n'a point de capuce à son revers ; sa couleur est plus marbrée, moins vive & moins veloutée que celle des fleurs de la seconde espece.

La capucine double se multiplie de bouture. Il est très-difficile de la conserver pendant l'hyver. Il lui faut du chaud & de l'air. Quand on n'a pas de serres disposées convenablement, il faut la tenir dans une chambre habitée & un peu échauffée ; on la met sur la fenêtre, mais toujours en dedans du vitrage, quand le soleil paroît ; & on la retire, quand il n'est plus à portée de l'échauffer. Si le tems est doux, on la met dehors pendant quelques heures. Quand il n'y a plus rien à craindre des gelées, on l'enterre auprès d'un mur bien exposé, dans un trou où l'on a mis un peu de fumier. Il faut, durant l'hyver, se donner bien

de garde de jamais arroser la plante, quelque besoin qu'elle paroisse en avoir.

C'est dans les mois d'Août & de Septembre, qu'on recueille la graine de la premiere & de la seconde espece, à mesure qu'elle mûrit. On ramasse celle qui tombe. Celle de la premiere est arrondie d'un côté, convexe de l'autre, de la grosseur d'un petit poids, cannelée, graveleuse, de couleur grise. Celle de la seconde est plus grosse du double, presque blanche, & semblable à l'autre dans tout le reste. On peut les conserver pendant deux ans.

La seconde espece est presque la seule que l'on cultive dans ce pays. On la seme sur couche & on la replante ensuite dans le lieu le plus abrité du jardin avec un peu de fumier & de bon terreau au pied; il la faut beaucoup arroser.

Ce fruit est déterfif, apéritif, & provoque les urines.

CAQUAGE: c'est la façon qu'on donne au hareng, qu'on veut saler & pacquer.

CAQUE, petit tonneau, communément appellé *baril*, où l'on enferme les harengs, après les avoir salés.

CAQUE, se dit aussi des petits barils destinés à mettre la poudre à canon.

CAQUE, *terme de cirier*, fourneau de tôle, muni de bandes de fer, sur lequel le cirier place la bassine ou poële, lorsqu'il travaille à la cuiller.

CAQUER *le hareng*, signifie arracher les breuilles ou entrailles de ce poisson pour le saler ensuite & l'encaquer.

CAQUEUR; c'est ainsi qu'on nomme le matelot qui caque les harengs. On l'appelle encore *écaqueur*, ou *éteteur*.

CARABÉ, ou KARABÉ. Voyez *Ambre jaune*.

CARABINE. Voyez *Canon*.

CARABINE, arme à feu, dont le dedans de l'ame est ordinairement rayé. Son canon est court. Elle porte le plomb fort loin. Elle étoit autrefois à rouet, aujourd'hui elle a une platine comme les autres armes à feu.

CARACOLE, *manege*, mouvement que le cavalier fait en demi-rond, à gauche ou à droit, en changeant de main.

CARACOLE, *phaseolus indicus, cochleato flore*, plante étrangere, du genre légumineux. La racine est charnue, assez grosse, en forme de navet, & donne plusieurs tubercules charnus. Les tiges grosses à-peu-près comme le doigt, lorsque la plante est vieille, souples & verdâtres, s'accrochent à tous les corps voisins. Elles poussent plusieurs jets qui s'entortillent pareillement, & donnent d'espace en espace des feuilles qui sont au nombre de trois, soutenues par une queue verdâtre. Elles ont à-peu-près la même figure, & sont disposées dans le même ordre que celles de nos haricots, mais elles sont plus petites. Les fleurs sont légumineuses, en grappe, blanches d'abord, purpurines dans leur centre, d'une odeur douce & agréable. Le pistile devient une gousse qui renferme des semences en forme de rein. Cette plante peut se multiplier par ses sarmens; elle ne fleurit en France que vers la fin de l'été.

CARACOLY, métal composé de parties égales d'or, d'argent & de cuivre, dont les sauvages des isles de l'Amérique se font divers ornemens. Les orfévres François & Anglois établis dans les colonies imitent ce métal, quoiqu'imparfaitement, & en font divers ouvrages qu'ils vendent aux Caraïbes. C'est à-peu-près la même chose que le tombac.

CARACOULER, terme dont on se sert pour exprimer la maniere de crier du pigeon.

CARACTERE, *en peinture*, se dit de ce qui est propre à une chose, ce qui la distingue de toute autre.

CARACTERE *des plantes*, ce qui distingue une plante de toute autre; les marques essentielles qui empêchent qu'on ne puisse les confondre. On les prend des différentes parties de la plante, des racines, de la tige, des feuilles, de la fleur, des pétales, des étamines des fruits, &c.

CARACTERES, *terme d'Imprimerie*; ce sont des lettres gravées, faites d'une composition de cuivre, de plomb & d'antimoine, dont on se sert pour imprimer. Ces caracteres sont de différente grosseur, & ont des noms particuliers, comme le gros double canon, le gros canon, le trismégiste, le S. Augustin, le cicero, &c.

Les caracteres tracés avec la plume, sont ce qu'on appelle l'*écriture à la main*. Nous en distinguons de deux sortes; la bâtarde qui est le plus en usage, & qu'on appelle aussi *italienne*, la ronde, ou financiere, ou françoise.

CARAFE, petite bouteille de verre qu'on sert sur une soucoupe.

CARAGACH, coton qui vient de Smyrne, par la voie de Marseille.

CARAGI, droits d'entrée & de sortie qu'on paye pour les marchandises dans les états du grand seigneur.

CARAGI, signifie aussi celui qui perçoit ces droits.

CARAGROUCH, monnoie d'argent de l'empire, du poids de neuf dragmes, laquelle vaut moins que l'écu de trois livres de France.

CARAMEL, ou CARAMELLE, drogue qui consiste particuliérement en du sucre fort cuit, & qui est bonne pour le rhume. Le sucre au caramel se nomme encore *sucre brûlé*, parce qu'il est à son dernier degré de cuisson. Quand on le met sous la dent, il se casse net, sans s'y attacher: c'est la marque à laquelle on le reconnoît.

CARAPACE, écaille ovale & convexe, faite en forme de bouclier qui couvre le dos de la tortue & principalement du carret. Elle est composée de treize feuilles d'écailles; on en fait différens ouvrages.

CARAQUE, espece de cacao qui passe pour être le meilleur, & qui a pris son nom d'une côte de l'Amérique méridionale.

CARAQUE, très-grand vaisseau sur lequel les Portugais faisoient autrefois le commerce de l'Inde & de l'Amérique. Il avoit quelquefois sept ou huit ponts, & sa charge étoit de deux mille tonneaux.

CARAQUE. Les Hollandois ont donné ce nom à la plus fine porcelaine, parce que les premieres porcelaines furent apportées en Europe par les vaisseaux portugais, appellés *caraques*.

CARARA, poids d'Italie, de cent soixante livres à douze onces la livre. Il est d'usage, particuliérement à Livourne, dans le commerce des laines & de la morue.

CARAT, *terme de monnoyeurs*, qui exprime non le poids, mais le titre ou le degré de bonté qui se trouve dans l'or. Pour déterminer le degré de pureté de ce métal, on l'a supposé divisé en 24 parties qu'on a nommées *carats*. L'or, dont les vingt-quatre parties seroient de pur or, sans aucun alliage, s'appelleroit, *or* au titre de vingt-quatre carats; mais on ne peut si bien épurer ce métal, qu'il n'y manque quelques quarts de carat. Ainsi on nomme *or* à vingt-trois carats celui qui contient un vingt-quatrieme d'alliage; à vingt-deux carats, celui

qui en contient deux vingt-quatriemes, &c.

CARAT, *terme de lapidaires & de joiaillers*, eſt un poids de quatre grains avec lequel ils peſent les diamans.

CARAVANE, troupe de pélerins, de voyageurs, & ſur-tout de marchands qui ſe reuniſſent pour traverſer en ſûreté les déſerts & les mers, & pour ſe défendre contre es incurſions des Arabes & des autres brigands. Il part tous les ans pluſieurs caravanes d'Alep, du Caire, & d'autres lieux pour aller en Perſe, à la Mecque, &c. & des vaiſſeaux de conſtantinople à Alexandrie.

Les caravanes ſont de pluſieurs eſpeces; mais toutes marchent ſous la conduite de cinq officiers, dont le premier commande en chef; le ſecond n'exerce ſon pouvoir, que pendant la marche; le troiſieme, lorſque la caravane s'arrête & ſéjourne; le quatrieme donne l'ordre en cas d'attaque & de combat; le cinquieme eſt le tréſorier. La police, qui s'obſerve dans ces petites armées commerçantes, eſt très-grande.

CARAVANIER, voiturier qui conduit les chameaux & autres bêtes de ſomme des caravanes.

CARAVANSERA, KARAVANSERA, ou CARAVANSERAI, édifice public en Orient où les caravanes de voyageurs & de marchands trouvent une retraite aſſurée. On peut regarder les caravanſera comme des hôtelleries, dans leſquelles cependant les voyageurs ne trouvent aucune nourriture pour eux ni pour les bêtes de charge, excepté dans ceux qui ſont depuis Bude juſqu'à Conſtantinople, leſquels ſont bien fondés.

Les caravanſera ſont ordinairement de grands bâtimens de forme quarrée, au milieu deſquels ſe trouve une très-vaſte cour. Ils ſont entourés d'arcades le long deſquelles régne une eſpece de banc à la hauteur de quelques pieds. C'eſt-là que les marchands & les voyageurs ſe retirent avec leurs marchandiſes, leurs bagages & leurs bêtes de charge qu'ils attachent au bas du banc Ceux qui veulent être logés plus commodément, payent fort cher de petites chambres qui ſont au-deſſus des portes.

Il y a dans tous les caravanſera une fontaine.

CARAVANSERAKIER, intendant, ou gardien d'un caravanſera.

CARAVELLE, petit navire pour aller à la pêche du hareng ſur les bancs.

CARBATINE: c'eſt le nom qu'on donne aux peaux de bêtes nouvellement écorchées.

CARBEQUI, ou *Aſpre de cuivre*, monnoie qui a cours en Géorgie, & particuliérement à Téflis, capitale de cette contrée.

CARBONADE, viande cuite ſur le gril; quelquefois on y fait une ſauce ordinairement un peu piquante.

CARBONCLE. Voyez *Rubis*.

CART-BOUILLON. Voyez *Quart-bouillon*.

CARCAILLER, terme dont on ſe ſert pour exprimer le cri des cailles.

CARCAISE, fourneau dont on ſe ſert dans les manufactures en glaces & en cryſtal, pour préparer les frittes des matieres deſtinées à ces ouvrages.

CARCASSE, le ſquelette d'un animal dont les chairs on été ou conſumées, ou enlevées, ou deſſéchées.

CARCASSE, *architecture*, l'aſſemblage des poutres, des ſolives, des planches, des cloiſons, conſidérées comme ſervant d'appui au reſte de l'édifice.

CARDAIRE, poiſſon de mer, ainſi nommé de ce qu'il eſt hériſſé

d'aiguillons, à-peu-près comme les cardes dont on se sert pour carder la laine. Ces aiguillons sont placés non-seulement sur les nageoires, mais encore sur les côtés de la tête devant les yeux, sur le dos, &c. Ce poisson est du genre des raies.

CARDAMINE plante qui vient ordinairement dans les prés humides. La racine est vivace, blanche, fibreuse, chevelue. Elle est garnie de feuilles qui en naissent immédiatement, & qui sont couchées par terre : elles sont velues en dessus, plus lisses en-dessous, disposées par paires, d'un goût âcre & piquant.

De leur centre partent des tiges droites, menues, rondes, hautes d'un pied environ, donnant par intervalles quelques feuilles plus étroites, plus inégales, plus découpées que celles d'en-bas. Au sommet des tiges naissent plusieurs fleurs à-peu-près semblables à celles de la juliane, & composées de quatre pétales blanchâtres ou purpurins. Le pistile sort du calice, & devient une silique dont les deux lames sont appliquées sur les bords d'une cloison qui la divise en deux loges où sont renfermées des semences d'un verd jaunâtre, ordinairement arrondies. Les lames de ces siliques se recoquillent, & se roulent en volute par une sorte de ressort qui fait qu'elles jettent les semences de part & d'autre avec assez de force.

Cette plante ressemble au cresson de fontaine & peut lui être substituée, au moins celle qu'on nomme *cardamine pratensis*, *magno flore*.

CARDAMOME, *Cardamomum*, graine médicinale contenue dans des gousses. Le meilleur vient de Comagene, d'Arménie, & du Bosphore. Pour connoître s'il est bon il faut voir s'il est plein, bien ferme, difficile à rompre ; s'il a l'odeur forte, le goût âcre & un peu amer.

CARDAMOMUM maximum, qu'on appelle aussi *graine de paradis*. Il vient de Guinée. Ses grains sont quarrés, angulaires, d'un rouge brun, blancs en dedans, d'une saveur chaude & mordicante.

CARDAMOMUM majus, ou grand CARDAMOME, vient de l'isle de Java. Il n'est plus d'usage en médecine.

CARDAMOMUM minus, ou CARDAMOME commun, se tire des Indes orientales : sa cosse est triangulaire, les grains petits, angulaires, chauds, épicés. On s'en sert beaucoup en médecine. On lui attribue, par-dessus tous les autres, la vertu d'échauffer, de fortifier l'estomac, de faciliter la digestion, de chasser les vents, d'être bon dans les maux de nerfs & de tête, dans la jauniſſe, de provoquer les urines & les régles.

CARDASSE, autrement appellée *figuier d'Inde*, *raquette*, en latin *opuntia*, *ficus indica*, est une plante grasse qu'on ne cultive guere en France que dans les jardins des curieux. La cochenille se nourrit sur cette plante.

CARDASSE, espece de peigne, ou de carde, avec laquelle on tire la bourre de la soie, pour faire du capiton.

CARDASSE, signifie aussi la bourre de soie qu'on a tirée avec cet instrument de dessus le cocon. Son véritable nom est *capiton* ; on le nomme encore quelquefois *lassis*. Voyez *capiton*.

CARDASSES, grosses cardes en usage dans les manufactures de draps en Languedoc. Elles servent à peigner les laines teintes dont on doit faire les draps mêlangés.

CARDE, instrument d'usage dans toutes les manufactures de laine & de drap. Il est fait de plusieurs rangs de pointes de fil de fer, un peu courbées, fort près les unes des

autres, & fixées sur un cuir très-fort, qu'on cloue par les bords sur un morceau de bois plat, quarré & armé d'un manche. Ce morceau de bois s'appelle *le fût*.

CARDE, *jardinage*. Voyez *Cardon*.

CARDÉE, la quantité de laine qu'on leve de dessus les deux cardes, après qu'elle a été suffisamment passée.

CARDER, passer la laine entre les cardes, pour la rendre propre à être filée, ou à d'autres usages.

CARDEUR, celui qui carde la laine, ou qui se charge de la faire carder par des ouvriers qu'il paye.

CARDIALGIE, douleur violente qu'on sent à l'orifice supérieur de l'estomac, accompagnée de palpitation de cœur, de défaillances, d'envie de vomir.

CARDIAQUE, ou CORDIAL, remede qui ranime les forces abattues.

CARDIER, ouvrier qui fait & vend les cardes à carder la laine.

CARDINAL, oiseau gros comme un petit perroquet, qui a le bec & le corps rouges.

CARDINAL, *terme de tondeurs de draps*. Carde garnie de bourre tontisse jusqu'à l'extrêmité des pointes. On s'en sert pour faire coucher le poil des étoffes, après les avoir tondues à fin.

CARDINALE, *Rapuncium, coccineum, Flos cardinalis Barberini*, plante dont les fleurs sont d'un rouge imitant le pourpre. Elle croît dans les marécages en Canada. Il y a une espece de cardinale qui est fort commune en Normandie, & qui se trouve aussi dans les environs de Blois.

CARDONS. Il y en a de deux especes, le commun qu'on nomme le *cardon d'Espagne* & le piquant, ou *cardon de Tours*. Celui-ci est armé de tous côtés de piquans très-pointus; sa côte est plus pleine, un peu rougeâtre, & il est moins sujet à monter. Il est aussi préférable en ce qu'il est plus tendre & plus délicat; mais il faut tirer la graine de Tours, pour l'avoir dans toute sa qualité. Le plant de la graine qu'on recueille dans les environs de Paris, dégénere considérablement.

Les deux especes se multiplient de graine & se cultivent de la même maniere. On en mange dans le printems, l'automne & l'hyver. Les premiers s'élevent sur couche; on les seme sous cloche au mois de Janvier, & quand ils ont poussé deux bonnes feuilles, on les repique plus à l'aise sous d'autres cloches & sur couche neuve qui ait huit à neuf pouces de terreau. Pour bien faire, il faut les laisser sous cette seconde cloche, jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place, sur une troisieme couche, où l'on met des fumiers à demi-consommés: on charge cette couche d'environ un pied de terreau auquel on a mêlé un tiers de terre: on attend quelques jours pour donner à ce terreau & à ce fumier le tems de passer son plus grand feu; on y range ensuite le plant à une distance de deux pieds & demi, ou trois pieds. On couvre chaque plant d'une cloche qu'on laisse jusqu'à ce qu'il soit bien repris; on fait de petits treillages des deux côtés de la cloche qui servent d'appui à des paillassons qui les couvrent pendant la nuit & dans les tems froids.

Ces couches doivent avoir quatre pieds & demi de large sur deux & demi de haut. Il faut les disposer & les couvrir de façon que leur ombrage n'incommode pas d'autres qui sont derriere.

On peut semer des plantes & des radis entre chaque pied de cardon.

Le cardon demande d'être arrosé souvent. Quand il a acquis le point convenable, on le lie dans un beau jour, avec trois ou quatre paquets de paille bien serrés; on les garnit bien de paille tout autour; la litiere secouée vaut encore mieux; on la lie bien fort, & on ne laisse à l'air que l'extrêmité des feuilles. On les laisse trois semaines dans cet empaillage. Ce tems suffit pourvu qu'on ait soin, pendant ce tems-là, de verser de l'eau dans le cœur de la plante. On retire ensuite la paille ou litiere qu'on peut faire sécher pour servir à d'autres, & on les coupe.

De ce même plant qu'on a élevé sur couche, on en replante d'autres, en pleine terre, au mois de Mars. La terre, qui a le plus de fond, & qui est nouvellement défoncée, est la meilleure. On fait des trous d'un pied en profondeur & en largeur, à la distance de trois pieds l'un de l'autre; on les remplit de fumier bien consommé, avec quelques pouces de terreau par-dessus; on met un pied dans chaque trou. Dès qu'ils sont plantés, on les arrose & on les couvre ou d'un pot renversé, ou de quelques feuillages qu'on leur laisse jusqu'à ce qu'ils soient bien repris. On leur donne ensuite un petit binage au pied, & on les mouille de tems-en-tems. Ceux qui ne montent pas sont bons à lier en Juin & en Juillet.

Ceux qu'on mange l'automne & l'hyver se sement à la mi-Avril. On fait des planches de six pieds de largeur, & on prépare des trous, dans lesquels on met trois ou quatre grains, laissant entre chacun une distance de deux pouces: on les enfonce un peu avec le doigt. Quand ils ont poussé, on laisse les plus vigoureux, & on arrache les autres. Il est cependant bon d'en conserver quelques-uns pour mettre en place de ceux qui périssent; car la fourmi rouge & le ver de hanneton en détruisent quelquefois beaucoup; la mouche leur fait aussi quelquefois beaucoup de mal. On les préserve de la guerre qu'elle leur fait, en les arrosant souvent à la fin du jour. Il faut les cerfouir quand il en est besoin, & leur donner beaucoup d'eau pendant l'été.

On commence au mois d'Octobre à lier les plus forts, on les garnit de paille tout de suite, & on continue jusqu'aux approches des gelées, en prenant toujours les plus forts. Alors il faut les lier sans les empailler, leur donner un appui contre les vents, les laisser sur pied tant qu'il est possible, & les couvrir grossiérement de litiere, lorsque les gelées commencent à se faire sentir. Quand le froid est trop fort, on les arrache en motte; si on n'a pas de serres, on choisit le terrein le plus sec, on y fait une tranchée de trois pieds de profondeur, sur quatre de largeur; on fait au bout de la tranchée ce qu'on appelle *un chevet de paille*, en élevant un peu de paille longue à laquelle on adosse trois ou quatre pieds de cardon, ensuite un autre chevet de paille & un second rang de cardons, &c. On laisse à l'air l'extrêmité des feuilles jusqu'à ce que les gelées deviennent plus fortes: alors on couvre toute la tranchée de litiere ou de feuilles. Si on a des paillassons, on les dispose par-dessus en talus, pour empêcher la pluie de pénétrer dans le cœur de la plante. On les conserve ainsi jusqu'au carême.

Dans les lieux où il n'y a pas abondance de fumier, on donne un intervalle de cinq pieds d'un rang à l'autre, & on seme dans l'intervalle des plantes qui peuvent être levées avant la Toussaint. Alors on creuse profondément cet espace qui sépare les deux rangs, & on

adoſſe les terres contre les cardons, dont on a bien lié les feuilles juſqu'à l'extrêmité. Au bout de trois ſemaines, ils ſe trouvent blancs, & il faut les manger tout de ſuite, ſans quoi ils pourriſſent. On en enterre de quinze en quinze jours, à ſur & à meſure qu'on en veut manger. Il faut porter dans la ſerre ceux qu'on veut garder pour l'hyver. Là il faut les enterrer dans du ſable frais, ſans les empailler; ils y blanchiſſent également, mais plus tard. Il faut leur donner de l'air, toutes les fois que le tems le permet, & avoir ſoin d'en ôter toutes les feuilles qui pourriſſent.

On laiſſe quelques pieds en place, pour avoir de la graine; on doit les couper à quelques pouces de terre, quand le tems des gélées approche, les couvrir comme les artichauts, & avoir ſoin de leur donner de l'air quand il fait doux. On les découvre au mois de Mars: ils ne tardent pas à faire leur tige, qu'il faut renverſer du côté du nord, & la faire ſoutenir ainſi penchée par des échalas, afin que la pluie ne pénetre pas dans la pomme. La graine eſt mieux nourrie, ſi on ne laiſſe qu'une tête ſur chaque rameau. On coupe ces têtes quand elles ſont ſéches, ainſi que la plante, & on les attache au plancher. Avec un peu de ſoin pendant l'hyver, on conſerve quelquefois, pendant dix ans, le même pied qui a porté graine.

On mange la racine & la côte; on les ſert pour entremets, au jus, à la ſauce blanche, cuits ſous un alloyau ou un gigot qui eſt à la broche. D'abord cuits dans l'eau, bien égoutés, on les met dans la caſſerole.

La fleur a la vertu de faire cailler le lait, de même que la préſure. Elle eſt bleuâtre, & ſe détache des têtes qu'on laiſſe venir pour graine.

CARDOUZILLE, petite étoffe de laine ſans ſoie.

CARENAGE, endroit ſur le bord de la mer propre à donner la carene aux vaiſſeaux.

CARENE, groſſe & longue piéce de bois, ou pluſieurs piéces miſes bout-à-bout l'une de l'autre, qui régnent par-dehors dans la partie la plus baſſe du vaiſſeau, de la pouppe à la proue, & lui ſervent comme de fondement. On l'appelle auſſi *la quille du vaiſſeau*. Le terme de carene a quelquefois plus d'étendue, & ſe prend pour la partie du vaiſſeau qui eſt depuis la quille juſqu'à la ligne de l'eau.

CARENER, c'eſt mettre le vaiſſeau ſur le côté, afin qu'il préſente aux calfateurs la partie qui a beſoin de radoub. C'eſt ce qu'on appelle *donner la carene*. La demi-carene, c'eſt quand on ne peut radouber que ſur la moitié du fond en-dehors, & qu'on ne peut aller juſqu'à la quille.

CARGADORS, eſpece de courtiers à Amſterdam, qui vont chercher du fret pour les vaiſſeaux qui ſont en chargement, & qui avertiſſent les négocians, quand il y a des vaiſſeaux prêts à partir, & en quels lieux ils doivent aller.

CARGAISON, *terme de commerce de mer*. Il ſignifie, 1° la charge d'un vaiſſeau; 2° la facture des marchandiſes dont on a chargé un vaiſſeau; 3° le tems favorable pour charger un navire de différentes marchandiſes.

CARGUE, ou CHARGE, meſure de grains en uſage à Marſeille. Voyez *Charge*.

CARIE, maladie des os & des dents occaſionnée par des humeurs âcres qui produiſent ſolution de continuité & perte de ſubſtance.

CARIER, ſe dit des os & des dents qui ſe gâtent & ſe pourriſſent.

On dit du bois carié, en parlant du bois qui eſt rongé de vers & qui ſe pourrit.

CARIOLE, voiture à deux roues couverte ordinairement de cuir, avec une sorte d'impériale suspendue sur des moutons. On appelle aussi *cariole* une espece de charrette où il y a plusieurs bancs pour asseoir ceux qui se servent de cette voiture.

CARISEL, ou CRESEAU, grosse toile dont on se sert comme du canevas, pour faire de la tapisserie. Il y en a de toutes sortes de couleurs.

CARISET, étoffe de laine croisée qu'on fabrique en Angleterre & en Ecosse.

CARISIE, espece de poire assez mauvaise.

CARIVE. Voyez *Piment*.

CARLA, toile des Indes qu'on fabrique dans une village de ce nom, assez près de Pontichery.

CARLETTE, ardoises qui se taillent sur les ardoisieres du Maine & de l'Anjou.

CARLIN, petite monnoie d'argent, qui vaut environ dix sols, & qui a cours en Sicile & dans le royaume de Naples.

CARLINE, autrement appellée *caroline*, plante dont la racine est aromatique, & pousse des feuilles disposées en rond, couchées par terre, & longues ordinairement de demi-pied, sur deux pouces de large, armées sur les bords de beaucoup de piquans. Les fleurs sont radiées. Leur disque est un amas de fleurons portés chacun sur un embryon. La couronne de ces mêmes fleurs est composée de plusieurs fleurs plates, qui n'ont point d'embryon qui les soutienne. Le calice qui porte toutes ces piéces, est grand & épineux. Les embryons deviennent des semences chargées d'une brosse de poil, en maniere d'aigrette. Cette espece de carline se nomme en latin *carlina acaulos magno flore*.

Il y en a une autre espece, dont les tiges sont branchues, les feuilles plus étroites & plus vertes, les têtes plus petites de moitié.

CARLINGUE, ou SCARLINGUE, *marine*, piéce, ou plusieurs piéces de bois mises bout-à-bout l'une de l'autre, qui régnent presque tout le long du vaisseau, directement au-dessus de la quille, & servent à lier avec elle toutes les varangues; ce qui fait que quelques-uns l'appellent *contre-quille*. Le pied du grand mât pose dessus.

CARLINGUE *de pied de mât*; c'est une piéce de bois qu'on met au pied de chaque mât. Celle qu'on met au pied du grand mât s'appelle *la grande carlingue*. Il y a aussi la carlingue du cabestan.

CARLOEK, espece de colle faite avec la vessie d'esturgeon. La meilleure vient d'Astracan, ville de Moscovie. Son principal usage est d'éclaircir le vin. On s'en sert aussi pour la teinture.

CARMELINE, laine *carmeline* de vigogne, ou laine bâtarde; seconde laine de cet animal.

CARMELITE, sorte de poire bonne à cuire qui mûrit en Novembre. Elle est assez grosse, plate, grise d'un côté, un peu teinte de l'autre, semée de quelques tâches, qui semblent y avoir été appliquées à dessein.

CARMIN, couleur d'un beau rouge tirant sur le pourpre, dont se servent les enlumineurs & les peintres en miniature. Son nom latin *minium* est connu de ceux même qui ne sçavent pas cette langue. C'est une espece de laque fort fine & fort belle.

On contrefait le carmin avec du bois de Brésil ou de Fernambouc; après l'avoir pilé dans un mortier & fait tremper dans du vinaigre blanc, on fait bouillir le tout: l'écume qui en sort, & qu'on laisse sécher, est une espece de carmin, mais bien inférieur au véritable.

CARMINATIF, les remedes carminatifs sont ceux dont on se sert dans les coliques & autres maladies occasionnées par les vents.

CARNACIERE, petit sac quelquefois de toile, quelquefois de filets que les chasseurs portent à leur ceinture, pour y mettre leur proie.

CARNAGE : c'est une carcasse de cheval qu'on met en quelque lieu pour attirer les loups & les renards, afin de les tuer.

CARNASSIERE. Voyez *Carnaciere*.

CARNATION, se dit de toutes les figures d'un tableau qui sont nues & sans draperie, mais non pas d'une partie comme le bras ou la jambe; si ce n'est pourtant de celles qui sont plus délicates & plus colorées, comme les joues & la bouche. Cette bouche est d'une belle carnation. Ce bras est de belle chair.

CARNAU, nom que les matelots donnent à l'angle de la voile latine qui est vers la proue.

CARNE, angle, ou pointe solide, composée de plusieurs superficies inclinées l'une vers l'autre.

CARNÉ, se dit d'un œillet dont le blanc tire sur la couleur de chair, ce qu'on regarde comme un défaut. Ce mot s'applique aussi à d'autres fleurs.

CARNEA grossa, anémone à peluche assez large, qui est toute de couleur de chair en incarnat.

CARNET, *terme de commerçant*, petit livre sur lequel un marchand écrit ses dettes actives & passives, & le jour où les unes & les autres doivent être payées.

On l'appelle encore livre des mois ou des payemens, livre des échéances & bilan.

CARNET, signifie encore un petit livre sur lequel les marchands en foire écrivent jour par jour les marchandises qu'ils achetent, & celles qu'ils vendent.

CARNOK. Voyez *Comb.*

CARNOSITÉ, petite excroissance charnue & fongueuse, qui se forme au col de la vessie ou dans la verge, & bouche le conduit des urines.

CAROBE, poids qu'on appelle aussi *prime*, & qui pese vingt-quatre minutes.

CAROLINE, monnoie d'argent qui a cours en Suéde, & qui vaut environ dix-neuf sols de France.

CAROTTE, plante commune & dont on fait un grand usage dans la cuisine. Il y en a quatre especes qu'on cultive dans ce climat; la blanche longue, la blanche ronde, la jaune longue, la jaune ronde. Voilà les formes & les couleurs qui distinguent ces quatre racines. La premiere est longue d'un pied, diminuant insensiblement depuis sa tête jusqu'à sa pointe : elle est unie & très-grosse, d'un blanc roussâtre. La blanche ronde est courte, grosse, ayant la forme d'une toupie. La jaune longue est allongée, d'un jaune fouci, tant en dedans qu'en dehors, grosse & fort unie. La jaune ronde est de même couleur, mais semblable à la blanche ronde, pour la conformation. Les feuilles de toutes les quatre sont grandes, découpées à-peu-près comme celles du fenouil, rangées symmétriquement le long d'une côte arrondie en-dessous, formée en gouttiere par-dessus, & revêtue de petits poils blancs. Au sommet de la tige & des rameaux est une espece de parasol de la grandeur de la main, composé de petites fleurs en rose, à cinq pétales blancs, inégaux, faits en forme de cœur, disposés en rond, & soutenus par un calice qui devient un fruit oblong, cannelé, applani d'un côté, convexe de l'autre, composé de deux semences garnies de petits poils, disposés en maniere de sourcil. La graine qui mûrit la premiere est la meilleure. Il est bon

de

de la laiſſer vieillir. La carotte, qui vient de graine nouvelle, monte plus aiſément.

On ſeme au printems, à la mi-Mars, ſi les terres ſont légeres, & à la mi-Avril dans les terres fortes, à cauſe des inſectes qui la dévorent quand elle leve. Dans ces ſortes de terres groſſieres, la carotte devient ſouvent verreuſe & fourchue. Pour prévenir cet inconvénient, il faut y mêler des terreaux & faire des labours en ſaiſon convenable. Il ne lui faut nulle part ni ſéchereſſe ni humidité.

La ſeconde ſemence ſe fait depuis le 15 juſqu'au 30 de Septembre. Il faut la ſarcler à la Touſſaint ; on la couvre aux approches des gelées avec de la grande litiere ou des feuilles ſéches. Elle commence à pouſſer au mois de Mars ; alors il faut l'éclaircir, ſi elle vient trop drue, la viſiter ſouvent pour arracher celle qui monte. On dit qu'elle communique à celles qui ſont voiſines, ſa diſpoſition à monter. Elle eſt bonne à manger vers la fin du mois d'Avril. Comme elle eſt ſujette à monter au mois de Juin, il n'en faut ſemer qu'autant à-peu-près qu'il en faut pour la conſommation de la maiſon. Elle fournit juſqu'à ce que d'autres carottes, qu'on ſeme au commencement de l'hyver, ſoient aſſez fortes. En quelque tems qu'on les ſeme, il faut, avant tout, avoir donné deux bons labours à la terre.

On peut la ſemer à la volée ou par rayon, ayant ſoin de la marcher quelques heures après qu'elle a été ſemée, pourvu qu'il faſſe beau, & que la terre ſe hâle un peu. Mais le ſoin principal qu'il faut avoir, ſi on veut qu'elle groſſiſſe, c'eſt de la ſarcler ſouvent, de la mouiller lorſqu'elle eſt jeune, & de l'eſpacer convenablement. Pour cet effet, dès que la racine eſt de la groſſeur d'une plume à écrire, il faut l'éclaircir, enſorte qu'il y ait toujours cinq à ſix pouces de diſtance en tous ſens de l'une à l'autre. Il faut la faner deux fois dans le cours de l'été : le feuillage qu'on en retire eſt très-bon pour les animaux.

Le ver de hanneton en coupe ſouvent la racine : il faut le chercher au pied de celles qu'on voit fanées, afin de le detruire.

Aux approches de Noël, on arrache une partie de celles qui ſe ſont conſervées ; on les met dans une ſerre où la gelée ne puiſſe pénétrer. Il ne faut pas qu'elle ſoit trop chaude. On les range en pile les unes ſur les autres, après les avoir lavées & laiſſées reſſuyer. Il n'eſt pas néceſſaire de les couvrir de ſable. Il faut ſur-tout ſerrer l'eſpece jaune qui riſque de périr en terre. Si cependant on a un terrein qui puiſſe la conſerver durant l'hyver, il vaut mieux l'y laiſſer, ſauf de la couvrir de litiere ou de feuilles.

On choiſit pour la plantation qu'on veut faire après l'hyver, afin d'avoir de la graine, les plus groſſes, les plus unies & les plus droites, auxquelles on ſe donne bien de garde de couper la tête. On les replante à la fin de Février, à la diſtance d'un pied de l'une à l'autre, & en échiquier. Elles font leur tige au mois de Mai ; & la graine ſe recueille au mois d'Août, à meſure qu'elle mûrit.

Avant que de la ſemer, on la froiſſe entre les doigts, pour faire tomber tous les petits poils dont elle eſt garnie. Les terres nouvellement défoncées ſont les meilleures.

On cultive la longue de deux eſpeces, préférablement aux deux rondes, parce qu'elle pique plus facilement & qu'elle eſt d'un plus grand profit, étant très-longue.

C'eſt un mets fort commun ; on

les met à la soupe, dans les haricots de mouton, à la place des navets, quand elles sont jeunes & tendres. On en farcit des volailles.

Carottes & panais coupés, à moitié cuits dans de l'eau; on acheve de les faire cuire dans du vin de Champagne, coulis, consommé, bouquet.

Ses feuilles sont vulnéraires & sudorifiques : la racine & la graine sont apéritives ; elles aident à faire sortir la pierre, & provoquent les regles. On les fait bouillir dans de l'eau, dont on boit quelques verres dans la journée.

Il y a la carotte sauvage qu'on trouve dans les prés; sa semence a beaucoup de vertus. C'est une des quatre apéritives mineures.

CARPE, poisson d'eau douce fort commun, dont les écailles sont jaunes & assez larges, le dos brun & le ventre jaunâtre : il a quelques dents molaires placées à l'orifice du ventricule. Les carpes de riviere sont meilleures que celles qu'on pêche dans les étangs. Ce poisson est dans sa grande bonté pendant les mois de Mars, Mai & Juin.

Le bon tems pour pêcher la carpe est dans les mois de Juin, de Juillet & d'Août. Elles mordent alors à toutes sortes d'appâts.

On les pêche à la ligne. Pour cet effet, il faut avoir de bons hameçons d'acier, des lignes de soie, fortes & suffisamment grosses, avec une ou plusieurs gaules d'un bois qui plie sans rompre ; on les attache au bout de quelques autres bâtons longs & gros comme le doigt. On entortille ces lignes autour du bras, & on n'en laisse de longueur qu'autant qu'on le croit convenable. On met des amorces à la pointe de l'hameçon, comme vers de terre, morceaux de viande, &c.

Pour attirer davantage le poisson, on frotte quelquefois l'hameçon avec une composition de deux grains de musc, quatre gouttes d'huile d'aspic, autant de camphre.

Quatre ou cinq jours avant que de pêcher, on jette de l'appât soir & matin dans l'endroit destiné à faire la pêche. Pour cet effet on fait tremper des feves ou haricots dans de l'eau pendant sept à huit heures; on les fait bouillir ensuite dans un pot de terre neuf; quand elles sont un peu moins qu'à moitié cuites, on les retire, on y mêle trois ou quatre onces de miel, trois grains de musc, de l'aloës en poudre de la grosseur de deux féves. On acheve de faire cuire à moitié ; On retire ensuite, on garde pour s'en servir, & on choisit les plus grosses pour mettre à l'hameçon.

Il faut jetter la ligne de façon qu'il y en ait quelques pieds qui filent sur la surface de l'eau & sur le bord. Le poisson l'appercevroit si elle étoit jettée à plomb. On attache un morceau de liége à la ligne, & on le dispose de telle façon qu'il est sur la surface de l'eau, lorsque l'hameçon est au fond. Quand le poisson tire, le liége enfonce. Alors il faut lever prestement la ligne afin de piquer la carpe. Quand on la sent prise, on file la partie de la ligne qu'on a entortillée autour de son bras, on laisse le poisson se débattre, afin qu'il n'ait plus de force pour s'échapper, quand on le prend avec la main.

Quand on prend une carpe qui paroît languissante, il faut l'assommer tout de suite, plutôt que de la mettre dans l'eau où elle meurt ordinairement.

Quand on pêche dans des lieux où il y a des crones, c'est-a-dire, des endroits au fond de l'eau garnis de racines d'arbres, de grands herbiers, &c. où le poisson va se refugier, on se sert du tramail. Voyez *Tramail*.

On mange la carpe de pluſieurs façons, en étuvée : écaillée, coupée par tronçons dans une caſſerole. Dans un autre vaiſſeau, on fait un roux, avec du beurre & une cueillerée de farine ; on y fait cuire à moitié de petits oignons coupés par quartiers ; on y ajoûte un peu de beurre, vin rouge, bouillon maigre : jettez dans la caſſerole où eſt la carpe, ſel, poivre, bouquet de fines herbes. On fait cuire à grand feu pendant demi-heure. On met dans la ſauce quelques croutons de pain.

Farcie : on ôte les écailles ; on leve la peau ſans la déchirer ; on fait une farce de la chair, des laitances : on aſſaiſonne de fines herbes, ſel, poivre, clou, muſcade, thym, champignons, le tout haché menu, beurre frais ; on remplit la peau de cette farce ; on la lie ; on fait cuire dans une caſſerole, avec beurre roux, vin blanc, purée claire & aſſaiſonnement. Par-deſſus & tout autour étendez beurre bien manié, avec farine frite & perſil bien menu.

Quand on veut la manger au lard, on l'étend ſur des bardes de lard, on l'arroſe de beurre pour la paner. On peut la faire cuire au four & la ſervir avec un ragoût de ſalpiquon.

Au bleu. Vuidez, ôtez les ouïes ; point écaillée ; verſez deſſus du vinaigre tout bouillant ; faites cuire dans un court-bouillon.

Sur le gril. Vuidée & écaillée, frottez de beurre fondu & de menu ſel : mettez-là ſur le gril. Faites une ſauce avec beurre frais, ſel, poivre, perſil, ciboules hachées menu, un peu de bouillon de purée : paſſez le tout à la caſſerole ; mettez-y la carpe, ſervez avec jus d'orange.

Au court-bouillon. De l'eau dans une caſſerole, un quart de vin blanc, beurre, ſel, poivre, perſil, ciboule, ail, thym, laurier ; ficelez le tout ; enveloppez le poiſſon dans un linge, faites-le cuire avec ces ingrédiens, de maniere qu'il trempe beaucoup dans le court-bouillon. Quand il eſt cuit, écaillez ; une ſauce blanche ; ou ſervez la carpe étendue ſur une ſerviette, pour être mangée avec l'huile & le vinaigre.

CARPETTE, drap groſſier & rayé dont on ſe ſert pour emballer : on l'appelle auſſi *tapis d'emballage*.

CARPOBALSAMUM, baie oblongue avec un petit calice & une écorce brune ridée, marquée de quatre côtés, dont l'odeur & le goût ſont aſſez agréables. On lui ſubſtitue quelquefois les cubebes, ou les graines de genevier.

Le *carpobalſamum* entre dans la compoſition de la thériaque & du mithridate.

CARRE, ou CARSE, meſure à meſurer les grains. Elle eſt d'uſage à Briare ; il faut un peu plus de dix carres pour faire le ſeptier de Paris.

CARRE, la carre d'un chapeau, c'eſt-à-dire, le haut de la forme d'un chapeau. Les chauderonniers ſe ſervent de ce mot, en parlant de l'endroit, ou le fond d'une marmite, d'un chauderon, &c. ſe joint au bord.

CARRÉ, ou CARREAU, ſe dit d'une diviſion faite dans les compartimens d'un jardin, entourée de buis nain & garnie de fleurs.

CARRÉ ; les orfévres appellent ainſi ce qui ſert de pied à leurs ouvrages.

CARRÉ *de bâtiment*, maiſon bâtie de quatre côtés au milieu deſquels eſt la cour.

On dit, en termes de manege, travailler en carré, quand on conduit le cheval par quatre lignes droites qui forment un carré, tournant la main à chaque angle.

CARRÉ, traîne ou traîneau, bâtis de charpente en forme de traîneau, sur le devant duquel s'élevent deux forts montans qui supportent une traverse, dans laquelle passent les manivelles qui servent à tordre les torons, ou à commettre la corde. On charge de poids cette espece de traîneau, pour que les torons soient bien tendus quand on les commet.

Le mot *carré* pris géométriquement est un corps ou une figure à quatre angles droits.

CARREAU, *terme de monnoyage*; ce sont les lames d'or ou d'argent qu'on arrondit pour fabriquer les especes.

CARREAU, *terme de tailleurs*, instrument oblong, & pointu par le bout, qui a un manche ou poignée aussi de fer, en forme de queue, laquelle vient se replier parallélement sur le carreau. On le fait chauffer & on le passe sur les coutures pour les applatir.

CARREAU, *chez les ouvriers en fer*, est une grosse lime qui sert à dégrossir.

CARREAU, *terme de marchand de poissons de riviere*. Ils appellent *brochets carreaux*, les brochets les plus grands & les plus gros, dont les friands font peu de cas, mais que le luxe des tables fait rechercher.

CARREAU, figure, espace de terrein qui a quatre côtés, quoiqu'ils ne soient pas à angles droits. Il se dit plus particuliérement de cette terre moulée & cuite, comme la brique, dont on pave les appartemens.

Le carreau quarré a six à sept pouces de grandeur, & sert à parer les âtres : le grand carreau a six pans de six à sept pouces : le petit carreau a le même nombre de pans de quatre pouces. Le premier sert quelquefois pour les grandes galeries, l'autre pour les appartemens ordinaires. Le carreau de fayance est employé dans les bains, les petits cabinets & autres lieux qu'on veut orner.

CARREAU, *architecture*, pierre qui a moins de queue dans le mur que de parement ou de face, & qui est posée alternativement avec la boutisse pour faire liaison.

CARREAU *vernissé*, grand carreau plombé qu'on met dans les écuries, au-dessus des mangeoires, afin que les chevaux ne puissent pas lécher le mur.

CARREAU, *jardinage*. V. *Carré*. Le carreau de potager est garni de légumes.

CARREAU, *menuiserie*, petit ais carré de bois de chêne dont on remplit la carcasse d'une feuille de parquet.

Il y a plusieurs instrumens chez les artistes qu'ils appellent *carreaux*.

CARRÉE *fine & forte*, deux sortes d'ardoise que l'on taille dans les ardoisieres de l'Anjou.

CARREGER, *terme de marine* usité sur la Méditerranée & qui signifie la même chose que *louvoyer* sur l'Océan, c'est-à-dire, prendre & courir plusieurs bordées, en voguant tantôt à droite & tantôt à gauche.

CARRELER, paver avec des carreaux. On répand d'abord sur la surface du lieu qu'on veut carreler une couche d'excellent mortier sur laquelle on applique les carreaux ; on les lie ensemble en mettant de ce même mortier dans les interstices qui les séparent, & on laisse sécher pendant quelques jours. Pour sçavoir de quel nombre de carreaux on a besoin : il faut connoître, 1° la surface qu'on veut carreler ; 1° celle des carreaux qu'on veut employer ; 3° diviser la premiere par la seconde.

CARRELET ; groſſe aiguille à quatre côtés dont ſe ſervent pluſieurs ouvriers.

CARRELET, poiſſon de mer dont tout le monde connoît la figure. Quelques-uns l'appellent *plie*, quand il eſt grand. La plie ſe mange ordinairement à la ſauce blanche, le carrelet en friture ou au beurre noir avec oignon & un filet de vinaigre.

CARRELET, étoffe de laine d'une qualité aſſez médiocre.

CARRELET, petite carde ſans manche dont les pointes ſont de fil de fer très-fin. Les chapeliers s'en ſervent pour tirer le poil des chapeaux, ce qu'ils appellent *tirer le chapeau à poil*.

CARRELET, aiguille ronde dans ſon corps, quarrée du côté de la pointe, dont les angles ne piquent point, & dont les chirurgiens ſe ſervent pour percer l'épiploon & pour faire la ligature des vaiſſeaux ſpermatiques.

CARRELET, eſpece de filet qui doit avoir ſix pieds en quarré & des mailles aſſez larges, afin qu'il ſoit plus facile à lever de l'eau, ſans quoi le gros poiſſon ſaute & eſt perdu pour le pêcheur. Ce filet eſt attaché aux quatre bouts de deux bâtons courbes qui ſe croiſent par le milieu de leur courbure & ſont eux-mêmes attachés à un bâton long & fort qui ſert de manche. On met une bonne poignée d'achées, ou vers de terre ficellés, de ſorte que la tête & la queue remuent. On les attache à l'endroit où les bâtons ſe joignent avec une ficelle dont le bout qui tient les vers eſt un peu éloigné des deux bâtons. Il faut que le pêcheur diſpoſe le bâton qui ſert de manche de façon que le mouvement ſoit très-prompt, quand on leve le carrelet. Avec ce filet ainſi diſpoſé, on peut prendre de groſſes carpes, même lorſque l'eau n'eſt pas trouble.

CARRELET, *en pharmacie*, inſtrument de bois dont les quatre angles ont des pointes où s'attache un blanchet.

CARRELETTES, limes fines dont on ſe ſert pour polir le fer.

CARRELEUR, ouvrier qui poſe les carreaux. Il faut avoir attention qu'ils n'emploient pas du carreau mal cuit, & qu'ils le poſent ſur du plâtre, au lieu de l'aſſeoir ſur de la ſimple pouſſiere, comme ils font quelquefois. Pour excuſer leur mauvaiſe beſogne, ils diſent que le plâtre pouſſe le carreau ; ce qui eſt démontré faux par l'expérience. Le plâtre attache le carreau de telle ſorte qu'il ſe détache difficilement.

CARRET, gros fil qui ſert à faire les cordages. On appelle auſſi *fil de carret* des fils tirés des vieux cables. On s'en ſert pour raccommoder les manœuvres rompues.

CARRET, ou CARAT ; c'eſt ainſi que les marchands appellent l'*écaille de tortue*.

CARRIER, ouvrier qui tire les pierres d'une carriere. Leurs inſtrumens ſont des marteaux qu'on appelle *mail*, *mailloche*, *pic*, &c. & un grand levier qu'ils appellent *barre*. Ils ſe ſervent auſſi de la poudre à canon, en faiſant une eſpece de mine pour détacher des piéces de rocher. Ils ont encore une tariere à deux poignées, l'une fixe, l'autre mobile, & pluſieurs coins qu'ils introduiſent dans les trous qu'ils ont faits entre la pierre qu'ils veulent détacher, & la couche qui eſt au-deſſous.

CARRIERE, lieu que l'on creuſe ſouvent fort profondément en terre pour en tirer la pierre, le marbre, l'ardoiſe, &c.... On donne auſſi particuliérement aux carrieres le nom des matieres qu'elles contiennent, comme *marbrieres*, *ardoiſieres*, &c.

Pour procéder à l'exploitation d'une carriere, on fait d'abord une

ouverture en forme de puits, de douze à quinze pieds de diametre, juſqu'à ce qu'on découvre le ciel de la carriere. On verſe tout autour la terre qu'on tire du trou; & on éleve ce qu'on appelle la *forme* de la carriere, ſur laquelle on établit la roue. C'eſt ſur cette forme qu'on décharge & qu'on place la pierre & les moilons. Lorſque la profondeur du trou empêche de faire uſage des échelles ordinaires, on dreſſe en dedans l'échelle à carrier: ce ſont de longues piéces de bois entées les unes ſur les autres, & traverſées de pied en pied par des chévilles de bois. Toutes les terres étant vuidées & le ciel de la carriere à découvert, les carriers caſſent ce premier lit de pierre; ils ſe ſervent alors de la roue & du baquet pour élever les moilons. Ils ne percent le ciel, que pour pouvoir exploiter la carriere; & cette ouverture ſert de paſſage aux pierres & de deſcente aux ouvriers. On épargne le ciel par tout ailleurs, & on le ſoutient par des piliers placés d'eſpace en eſpace.

CARRIERE, *fauconnerie*, la montée de l'oiſeau d'environ ſoixante toiſes; s'il monte plus ou moins haut, on dit double carriere ou demi-carriere.

CARROSSE, voiture couverte & ſuſpendue ſur des ſoupentes, ou fortes courroies de cuir, & montées de roues ſur leſquelles elle ſe meut. Nous ne ferons point mention de toutes les piéces qui entrent dans ſa compoſition: nous obſerverons ſeulement que les François en ſont les inventeurs, & que ce fut vers la fin du quinzieme ſiécle. Il ne faut pas croire qu'ils aient été d'abord tels que nous les voyons aujourd'hui, on les a beaucoup perfectionnés; & ils ſont plus legers, plus commodes, plus magnifiques.

CARROUGE, ou CAROBE, arbre fort commun dans les pays chauds Il eſt aſſez grand & plus large que haut. Son écorce eſt cendrée, & ſa feuille reſſemble à celle du frêne, ſi ce n'eſt qu'elle eſt plus large, plus dure & plus ronde. Il fleurit à la fin de l'hyver; & dans l'été il porte un fruit renfermé dans des gouſſes, larges, longues, plates, de couleur de châtaigne. Les carrouges nouvellement cueilliesont une odeur déſagréable qu'on leur fait perdre, en les faiſant ſécher ſur des claies. Alors elles ſont bonnes à manger, étant pleines d'un ſuc qui approche de celui du miel. Elles ſont pourtant meilleures à engraiſſer les cochons qu'à tout autre uſage.

CARTAGER, c'eſt-à-dire, donner à la vigne un quatrieme labour. Cette façon eſt ſur-tout néceſſaire pour la vigne où l'on a mis du fumier depuis la derniere vendange, & lorſqu'il y a eu beaucoup de pluies, parce que dans ces deux cas il vient beaucoup d'herbes autour du pied, qui empêchent le raiſin de profiter & de mûrir. Ce mot eſt principalement d'uſage dans l'Orléanois.

Les vignerons ne ſont obligés à cette façon, que quand on en fait une condition du marché, ſans quoi on la leur paye à part, & c'eſt toujours le meilleur parti à prendre.

CARTAHU, *marine*, manœuvre paſſée dans une poulie au haut des mâts, dont l'uſage eſt de hiſſer les autres manœuvres, ou toute autre choſe.

CARTAUX; c'eſt ainſi qu'on appelle ſur mer les *cartes marines*.

CARTAYER, *terme de cocher*, c'eſt-à-dire, faire aller la voiture de façon que les roues ne ſoient pas dans les ornieres ni dans les ruiſſeaux des rues. En cartayant on facilite le roulement & on épargne de la peine aux chevaux. Cependant il y a quelquefois du danger à car-

tayer sur-tout dans les descentes.

CARTE, papier. On dit donner carte blanche, c'est-à-dire, donner à quelqu'un un papier blanc signé, afin qu'il le remplisse comme il voudra. On se sert de la même expression, dans un sens figuré, pour dire qu'on donne à un homme le pouvoir de régler comme il lui plaira, une affaire qui regarde la personne qui donne ce pouvoir.

CARTE, le carton dont se servent les artificiers. Ils disent carton de deux, trois, quatre, cinq, sans ajoûter le mot de *feuilles* qui demeure sous-entendu. Ces cartons sont faits de gros papier gris.

CARTE, corps composé de plusieurs feuilles de papier collées ensemble, ou de papier haché, mouillé, reduit en bouillie, & qu'on incorpore ensuite en le faisant sécher sous la presse. On en garnit les porte-collets & autres parties des vêtemens auxquelles on veut donner de la consistance.

CARTE *géographique*, grande feuille de papier, ou plusieurs feuilles collées ensemble, sur lesquelles est représentée la figure de la terre, ou de quelqu'une de ses parties. Quoique le mot de *carte géographique*, pris dans sa signification stricte, ne signifie autre chose que carte contenant la description des terres, on s'en sert aussi en parlant de celles qui représentent la terre & les mers.

CARTE *marine*, ou *hydrographique*, est une carte à l'usage des pilotes. La mer, les côtes, les ports, les isles, les rochers, &c. y sont exactement décrits.

CARTEL, mesure pour les grains dont on se sert en différens endroits, & sur-tout en Champagne: mais il n'est pas le même dans tous les lieux.

On appelle *cartel* un petit cartouche, tels que ceux qu'on met aux bordures des tableaux, aux couronnemens des trumaux, cheminées, pilastres, &c.

CARTELADE, mesure dont on se sert dans quelques cantons de la Guienne, pour l'arpentage des terres: elle revient à-peu près à huit cens quatre-vingt-deux toises.

CARTELET, petite étoffe où il n'entre ordinairement que de la laine.

CARTELLES, *terme de marchands de bois;* on vend en cartelles; c'est-à-dire, par petites planches de deux, trois, quatre ou cinq pouces d'épaisseur, les bois de noyer, de frêne, &c..... dont les tabletiers, les ébenistes & autres se servent.

CARTERO, espece de petit porte-feuille.

CARTERON, lame de bois, plate, large d'un pouce, longue d'environ cinq pieds, dont se servent les tisserands. Ils la placent derriere les verges, & la font passer entre les fils de la chaîne qui se croisent sur elles, deux passant dessus & deux dessous. Elle les empêche de se mêler.

CARTES *hydrographiques*, celles qui représentent les mers; cartes chorographiques, celles sur lesquelles est tracée la représentation d'un pays; cartes topographiques, qui représentent quelques lieux particuliers. Les cartes qui représentent toute la surface de la terre, ou les deux hemispheres, s'appellent *mappemondes*, ou *cartes universelles*.

Pour faire usage d'une carte, il faut au moins y distinguer les quatre points cardinaux, les degrés de longitude & les degrés de latitude. Cela suffit pour connoître quelque chose à la carte de France. Les quatre points cardinaux sont l'orient qui est posé à droite, l'occident à gauche, le septention en-haut, le midi en-bas. Les degrés de longi-

tude ſont tracés de haut en bas ; les degrés de latitude les croiſent & ſuivent des lignes tirées ſur la largeur de la carte. On compte vingt-cinq lieues d'un degré de latitude au degré de latitude ſuivant. Les degrés de longitude ſe rapprochent en allant vers les pores ; & par conſéquent la diſtance de l'un à l'autre diminue, à meſure qu'ils en approchent. Cependant pour notre carte, on peut compter autant de lieues entre deux degrés de longitude qu'entre deux degrés de latitude.

Au bas eſt l'échelle ou la meſure des lieues, qui ſert, à l'aide du compas, pour meſurer la diſtance qu'il y a d'un endroit à un autre.

CARTILAGE ; c'eſt une des parties du corps humain, blanche, ſolide, élaſtique, moins dure que les os, plus dure qu'aucune autre partie.

CARTILAGINEUX, partie qui eſt de la nature du cartilage.

CARTISANE, ſorte d'ornement dont le fond eſt de velin ou de veau, recouvert de ſoie, ou d'or, ou d'argent. On en fait des cocardes, des aigrettes, &c.

CARTON. Le carton ſe fait comme le papier, à cela près que la pâte eſt plus groſſiere & qu'on lui donne plus d'épaiſſeur ; on en fait auſſi en collant enſemble pluſieurs feuilles de gros papier, & les recouvrant deſſus & deſſous avec du papier fin & blanc ; c'eſt ainſi qu'on fait les cartes.

CARTON, *en termes de peinture*, ſe dit d'un deſſein tracé ſur de fort papier, pour le calquer enſuite ſur l'enduit frais d'une muraille où l'on veut peindre à freſque. Le même mot ſe dit auſſi d'un deſſein en grand pour travailler en moſaïque, en tapiſſerie, &c.

CARTON, *terme d'imprimerie*, ſe dit d'un ou pluſieurs feuillets imprimés ſéparément pour ſubſtituer à d'autres qu'on a été obligé d'arracher, à raiſon de certaines propoſitions qui ont été jugées dignes de cenſure, ou de quelques fautes groſſieres qui s'y étoient gliſſées. Quand après l'impreſſion d'un livre, il ſe trouve encore un reſte de mamatiere, mais qui ne ſuffit pas pour faire une feuille, on l'imprime ſur un ou deux feuillets, & ce reſte s'appelle auſſi *carton*.

CARTON, *architecture*, ſe dit d'un contour chantourné ſur une feuille de carton ou de fer-blanc, pour tracer les profils des corniches & pour lever les panneaux de deſſus l'épure.

CARTONNER ; les tondeurs ſe ſervent de ce mot pour dire couvrir chaque pli d'une piéce d'étoffe d'un carton ou d'un velin, avant que de la preſſer & de la catir.

CARTOUCHE, ornement d'architecture de bois, de plâtre, de marbre, &c. repréſentant comme des rouleaux de cartes, qui environnent une ſurface de forme réguliere ou irréguliere, plane, concave, convexe, ou concave & convexe tout à la fois dans ſon enſemble. Sur cette ſurface eſt ou le nom d'un hôtel, ou les armoiries d'un grand, ou quelque inſcription, quelque deviſe. Les titres des cartes géographiques ſont écrits dans des cartouches, ou deſſeins fort hiſtoriés & qui ſont au bas, ou dans tout autre endroit de la carte.

La peinture a auſſi ſes cartouches ſervant à renfermer des tableaux, des deviſes, des trophées, &c.

CARTOUCHE, *jardinage*, ornement régulier en forme de tableau qui ſe répete ſouvent aux deux côtés ou aux quatre coins d'un parterre, & dont le milieu eſt un gazon, &c.

CARTOUCHE, *terme d'artificier*, toutes ſortes de boëtes de carton, de bois, de toile, de parche-

min, qu'on remplit de matieres combuſtibles des artifices, pour en déterminer & varier les effets. Il y a des carrouches de toutes ſortes de formes; mais la cylindrique eſt la plus commune.

CARVELE, navire mâté en carvele, c'eſt-à-dire, qu'il a quatre mâts ſans mât de hune.

CARVI, en latin *carvi officinarum*, ou *cuminum pratenſe*, plante. Sa racine eſt groſſe, longue, blanche, d'un goût aromatique avec un peu d'âcreté. Les feuilles ſont légérement découpées & rangées par paires, le long d'une côte. Elles ſont ſemblables aux fleurs de carotte ſauvage. Les fleurs ſont en roſe, diſpoſées en ombelles, compoſées de cinq pétales en forme de cœur, inégaux, rangés en rond, ſoutenus par un calice qui devient un fruit compoſé de deux petites ſemences renflées, cannelées ſur le dos, plates de l'autre côté. Elle eſt bonne pour l'eſtomac, contre la colique, pour exciter les urines, & augmenter le lait des nourrices. On confit la ſemence avec du ſucre, on en tire de l'huile par la diſtillation.

CARYATIDES, figures d'hommes ou de femmes, vêtues de longues robes, & placées pour ornement ou pour ſoutien aux architraves des édifices.

CARYOCOSTIN, *terme de pharmacie*, électuaire purgatif, ainſi nommé de deux ingrédiens qui entrent dans ſa compoſition, qui ſont le *coſtus* & les *clous de girofle*, qu'on appelle en latin *caryophylli*. Cette compoſition eſt bonne pour les perſonnes fortes, & ne convient pas à celles qui ſont délicates. On s'en ſert, dans l'hydropiſie, depuis un gros juſqu'à ſix.

CASAVA. Voyez *Gazana*.

CASBEQUI. Voyez *Kabeſqui*.

CASCADE, chûte d'eau, pratiquée par la nature où par l'art.

CASCADE *de feu*, *terme d'artificier*; c'eſt une chûte de feu qui imite la chûte d'eau qu'on appelle *caſcade*.

CASCARILLE, ou CHACRIL, en latin *caſcarilla*, ou *chakarilla*, écorce à-peu-près de la couleur du quinquina ordinaire, auquel on l'a quelquefois ſubſtitué avec ſuccès dans les fiévres intermittentes.

CASE, ſe dit des carreaux peints, ou vernis de blanc, de noir, ou d'autre couleur qui ſont dans un échiquier ou damier, & ſur leſquels on fait mouvoir les dames ou les échets.

CASERETTE, moule de bois dans lequel on fait des fromages.

CASERIES; c'eſt ainſi que les Arabes de la Terre-Sainte nomment ces hôtelleries connues ſous le nom de *kans* & de *caravenſeras*.

CASEUX, épithete qu'on donne aux parties les plus groſſieres du lait, dont on fait de fromages.

CASILLEUX, ſe dit du verre qui ſe caſſe en pluſieurs morceaux, quand on y applique le diamant. Ce défaut lui vient de ce qu'on l'a retiré trop tôt du fourneau, où il n'a pas eu aſſez de recuite.

CASSAILLE, *terme de labourage*, ſe dit du premier labour qu'on donne, ou après la moiſſon, aux environs de la St. Martin, ou après la ſemaille de Mars, vers Pâques: il eſt cependant plus utile & plus d'uſage de le faire en automne. Cette premiere façon n'étant cependant que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaiſes herbes, on peut la reculer ſuivant l'uſage de lieux, ou la néceſſité d'autres travaux plus preſſés.

Dans certaines provinces on ne ſe propoſe que d'ouvrir la terre, de la rendre plus facile pour les autres labours; dans ce cas, ce pre-

mier labour n'eſt pas bien profond. Quatre doigts de profondeur ſuffiſent. Mais ailleurs on ſe propoſe de préparer la terre, afin qu'elle ſoit plus expoſée à toutes les influences de l'air, alors on donne ce premier labour plein & profond. Cet uſage eſt utile, quand on ne donne à la terre que trois façons.

Quelquefois on laiſſe le chaume & on le mêle avec la terre, afin de l'engraiſſer. Quelques-uns y mettent le feu, & labourent par-deſſus les cendres. Elles font du bien aux terres argilleuſes & fortes, font mourir les inſectes, rendent ſtériles les racines des mauvaiſes herbes, conſument ce qu'il y a de mauvais dans la terre, deſſéchent la trop grande humidité, fourniſſent des ſels & préparent les voies de la végétation.

Parmi ceux qui laiſſent le chaume, il y en a qui le font écorcher par un premier labour très-leger qu'ils donnent auſſi-tôt que la moiſſon eſt faite. Ils le laiſſent pourrir juſqu'au mois de Décembre qu'ils viennent faire la caſſaille.

Alors il faut un profond labour pour enterrer le chaume, ſoit qu'on l'ait coupé court, ou qu'on l'ait laiſſé long. Ce profond labour s'appelle *labourer en plante*.

Si l'on croit néceſſaire d'épierrer la terre, il faut commencer par-là, avant que de donner le premier labour. Quand il eſt fait, il faut l'émotter, c'eſt-à-dire, caſſer les mottes, au moins des terres fortes. Cette façon ouvre davantage la terre, la rend plus unie & plus expoſée à tous les bénéfices du ſoleil, de la pluie, de la roſée. Il y a cependant des terres qu'on n'émotte qu'au dernier labour avant la ſemaille.

CASSAVE, ou CASSAVI, ou MANIHOT, ou MANIHOC, plante très-connue & d'une très-grande utilité dans nos iſles de l'Amérique. Ses fleurs ſont monopétales, en forme de cloche découpée & ordinairement ouverte. Le piſtile devient un fruit arrondi, qui renferme trois capſules oblongues, jointes enſemble & contenant chacune un noyau oblong. La racine mangée ſans aucune préparation eſt un poiſon; mais on trouve moyen d'en ſéparer la partie nourriſſante, dont on fait un eſpece de pain.

CASSE, *imprimerie*, table ou boëte plate diviſée en petites loges quarrées qu'on nomme *caſſetins*, dans chacun deſquels ſont des caracteres de même eſpece.

CASSE, *caſſia*, eſpece de gouſſe dure, longue & ronde, qui contient une moëlle purgative. Il y en a de deux ſortes dans les boutiques, une qui vient de l'Amérique & qui n'eſt pas la meilleure: on l'appelle *caſſe occidentale*; ſon écorce eſt plus rude & plus ridée; ſa moëlle âcre & déſagréable au goût. L'autre eſt la *caſſe orientale*; elle nous vient d'Egypte. Celle-ci eſt préférable; il faut prendre les gouſſes qui ſont peſantes, pleines, nouvelles, dont les graines ne raiſonnent pas dans la gouſſe, dont la moëlle eſt douce, graſſe, & d'un noir vif. Après l'avoir tirée de la gouſſe, on la paſſe par un tamis, & on l'appelle *fleur de caſſe*, ou *caſſe mondée*.

C'eſt une médecine douce qui purge les humeurs bilieuſes ſans fatiguer. Mais elle donne des vents, & cauſe des vapeurs à ceux qui y ſont ſujets. Pour lui ôter cette qualité, on l'attenue avec quelque ſel & on la fait bouillir légérement. Sa doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie. Le quarteron en bâton équivaut à l'once en moëlle. Il faut obſerver que cette moëlle s'aigrit quand on la garde, & que par conſéquent il ne faut

ſe ſervir que de celle qui eſt fraîche. Elle s'emploie auſſi à l'extérieur dans les cataplaſmes réſolutifs & émolliens.

Pour faire l'extrait de caſſe, on paſſe la moëlle au travers d'un tamis ; on diſſout dans une liqueur convenable, on aromatiſe avec la fleur d'orange, le ſucre, l'anis, le fenouil ; on fait évaporer pour donner à cette préparation la conſiſtance de bol, & l'on en donne dix grains.

La préparation qu'on appelle *diacaſſia cum manna* ſe fait ainſi : Prenez prunes de damas deux onces ; fleurs de violettes, une poignée & demie ; eau de fontaine, une livre & demie : faites bouillir le tout juſqu'à diminution de moitié : diſſolvez dans la colature, de la moëlle de caſſe, ſix onces ; du ſyrop violat, huit onces ; de la pulpe de tamarin, une once ; de ſucre candi, une once & demie ; de la meilleure manne, deux onces ; faites du tout un électuaire.

Extrait de la caſſe avec les feuilles de ſéné.

Prenez du *diacaſſia cum manna*, deux livres ; feuilles de ſéné pulvériſées, deux onces ; ſemences de carvi, une once ; ſyrop violat en ſuffiſante quantité : faites un électuaire.

CASSE-MOTTE, inſtrument dont les laboureurs ſe ſervent pour caſſer les mottes de terre. Dans les terres fortes on emploie pour cet uſage une maſſue de bois dur : on la cercle de fer, & on y ajuſte un manche d'environ quatre pieds de long. Quelquefois on fait rouler un cylindre ſur les terres ; ailleurs il ſuffit de frapper les mottes avec la tête d'une coignée. Ordinairement on ne fait que herſer les terres à bled avec une forte herſe garnie de groſſes dents de fer, & chargée de quelques groſſes pierres, afin de la rendre plus peſante.

CASSENOLLE, nom que les teinturiers donnent à la noix de galle, dont ils font grand uſage.

CASSER, *terme de raffineur*, ouvrir ſes barrils de ſucre, en briſant les cerceaux à coups de hache, pour en tirer plus facilement les matieres.

CASSEROLE, uſtenſile de cuiſine dont tout le monde connoît la forme & l'uſage. Elles ſont de cuivre étamé. Il faut avoir grand ſoin qu'elles ſoient bien étamées & les faire étamer de nouveau à la moindre apparence de beſoin, ainſi que tous les autres uſtenſiles qui ſont de la même matiere, ſans quoi, le verd de gris, qui ſe détache du cuivre & qui eſt un poiſon, peut ſe mêler avec les mets qu'on apprête. Souvent la négligence, à cet égard, ou une économie mal entendue, a cauſé les plus funeſtes effets.

CASSETIN. Voyez *Caſſe*.

CASSETTE, petit coffre deſtiné à renfermer les choſes qui ont peu de volume.

CASSIE, *Acacia indica*, arbre qu'on a apporté des Indes & que l'on cultive en quelques provinces de France. On fait, avec les fleurs, une pommade qui eſt aujourd'hui beaucoup moins d'uſage qu'autrefois, parce que les odeurs ne ſont plus à la mode. Cet arbre vient en Europe d'une moyenne grandeur & groſſeur. Il n'eſt pas plus haut que nos orangers, & ſon tronc a tout au plus quatre ou cinq pouces de diametre. Les feuilles naiſſent par paires, deux de chaque côté, le long d'une côte branchue, dont les branches ſont auſſi par paires. Ces feuilles ſe ferment le ſoir en s'approchant l'une de l'autre. A la naiſſance de chacune de ces feuilles, ſortent à côté un ou deux piquans fort aigus, d'environ un pouce de longueur. Ces piquans ne tombent

guere. La caſſie ne fleurit en France qu'au mois d'Août. La fleur eſt monopétale, faite en forme d'entonnoir, dans laquelle eſt grand nombre d'étamines raſſemblées en touffe. Ces étamines ſont ramaſſées, pluſieurs enſemble, dans différens cornets qu'on peut regarder comme autant de fleurs. Le piſtille devient un fruit qui eſt une gouſſe brune, longue & groſſe comme le doigt, courbée, compoſée de deux écorces entre leſquelles ſe trouve une matiere gluante. L'intérieur de la gouſſe eſt diviſé en pluſieurs cellules qui renferment des ſemences arrondies qui laiſſent dans la bouche un goût d'ail, quand on les a mâchées. L'écorce de ſes gouſſes ſert en place de noix de galle, pour faire de l'encre.

CASSIS, ou CASSIER, arbriſſeau dont les feuilles ſont ſemblables à celles de la vigne, larges, un peu velues en deſſous, d'une odeur fétide, ainſi que les fleurs qui naiſſent du même tubercule, ramaſſées en grappe, & reſſemblant à celles du groſeillier blanc épineux. Les baies ſont oblongues, noires, & toujours acides, dans leur maturité, comme lorſqu'elles ſont vertes, d'une ſaveur peu agréable. On cultive cette plante dans le Poitou & dans la Touraine; elle eſt rare dans les environs de Paris, on la trouve ſeulement auprès de Montmorency. Il y a eu un tems où l'on lui attribuoit beaucoup de vertus, mais aujourd'hui on ne lui en connoît guere d'autre, que celle d'être apéritive & diurétique. Quelques perſonnes font une gelée du fruit, qui n'a ni l'odeur ni le goût de celle des groſeilles rouges. Quelques-uns appellent cet arbriſſeau *poivrier*; mais cette dénomination eſt très-impropre.

CASSOLETTE, petit vaiſſeau de cuivre ou d'argent, où l'on fait brûler des odeurs agréables. L'odeur qui ſort des parfums qu'on y brûle s'appelle auſſi *caſſolette*.

On donne le même nom à certaines boëtes ou étuis qu'on porte dans la poche, & dans leſquels on renferme des odeurs, comme ambre gris, civette, muſc. Ces boëtes ſont partagées en pluſieurs loges; chaque odeur a la ſienne.

CASSOLLETE, *architecture*; on appelle ainſi des *vaſes iſolés*, de peu de hauteur, compoſés de membres d'architecture & de ſculpture, qui ſervent d'amortiſſement à l'extrémité ſupérieure d'une maiſon, ou de couronnement aux retables des autels, & du ſommet, ou des côtés deſquels ſemblent ſortir des flammes ou des parfums.

CASSONADE, ou CASTONADE, ſucre qui n'a point été raffiné, & qui ſe vend en poudre & en morceaux. On fait plus de cas de celle qui eſt blanche. Pluſieurs croient qu'elle ſucre plus que le ſucre raffiné; mais auſſi elle donne plus d'écume.

CASTAGNETTE, étoffe de ſoie, de laine & de fil qui ſe fabrique à Amiens.

CASTAGNEUX; oiſeau aquatique, de la groſſeur d'une petite ſarcelle & de couleur de châtaigne. Ses aîles ſont fort petites, & il n'a ni queue ni croupion. Ses plumes reſſemblent à celles d'un oiſon nouvellement éclos. Il marche très-difficilement ſur la terre, parce que ſes cuiſſes ſemblent rentrer dans le ventre, & que ſes jambes ſont dirigées en arriere. Il a beaucoup de peine à s'élever hors de l'eau, mais quand il eſt une fois en l'air, il ſoutient ſon vol aſſez long-tems. Quand il eſt dans un endroit où il y a peu d'eau, il ne peut pas prendre ſon vol; alors on peut le fatiguer au point qu'il ſe laiſſe prendre à la main. On peut auſſi dans ce cas le prendre avec des gluaux. Il vit dans l'eau ſalée & dans l'eau

douce. Il fait ſon nid contre terre dans des marais, & il le cache derriere quelque motte de terre. Il eſt très-gras en hyver, & dans toutes les ſaiſons, ſa chair a un goût de ſauvage.

CASTILLAN, monnoie d'or d'Eſpagne, qui vaut à-peu-près trois livres dix ſols, monnoie de France.

CASTILLAN; c'eſt auſſi un poids avec lequel on peſe l'or en Eſpagne, à Buenos-Aires, au Chili, & dans tous les pays de l'Amérique qui appartiennent aux Eſpagnols. Cinquante caſtillans font le marc. Quand on dit en Eſpagne un poids d'or, on parle du caſtillan: ainſi cent poids d'or, c'eſt le poids de cent caſtillans.

CASTOR, animal quadrupede, amphibie, dont le poil & la peau ſervent à faire des chapeaux. Il fournit quelques remedes à la médecine. La peau s'applique ſur les parties affligées de la goutte.

CASTOREUM, matiere renfermée dans les poches que le caſtor a vers les aines. C'eſt une eſpece de réſine qui ſe durcit, devient friable, & eſt combuſtible comme les autres réſines. Le *caſtoreum* atténue les humeurs viſqueuſes, fortifie le cerveau, pouſſe par la tranſpiration, excite les regles. On fait brûler le *caſtoreum*, pour en faire reſpirer l'odeur aux femmes hiſtériques dans le tems des accès. On emploie auſſi le *caſtoreum* dans l'épilepſie, la paralyſie, l'apoplexie, la ſurdité.

Maniere de préparer le caſtoreum, uſitée en Ruſſie.

Prenez la quantité de teſticules de biévre que vous voudrez: faites-les bouillir un demi-quart d'heure dans une leſſive de cendres: expoſez-les enſuite à la fumée d'un feu fait d'écorce de bouleau, juſqu'à ce qu'ils ſoient ſecs: ſuſpendez-les pendant une ſemaine, ou juſqu'à ce qu'ils ſoient durs dans une cuiſine, ou en plein air.

CASTOS, droits d'entrée & de ſortie que les Européens payent au Japon pour les marchandiſes qu'ils y portent ou qu'ils en tirent. Ce n'étoient autrefois que des préſens faits chaque année aux Japonnois par les Européens, pour avoir la liberté de commerce.

CATAFALQUE, échafaud fait ordinairement de charpente, & chargé de différentes décorations, pour une pompe funebre.

CATAGMATIQUE, médicamens propres à unir & ſouder les os, en accélérant la formation du calus. Les principaux catagmatiques ſont le bol d'Arménie, la gomme adragant, l'oſtéocolle, les noix de cyprès, l'encens, l'aloës, l'acacia, &c.

CATALOGUE, liſte contenant pluſieurs noms d'hommes, de choſes, de livres rangés dans un certain ordre.

CATALOTIQUES, remedes qui diſſipent les marques groſſieres des cicatrices qui paroiſſent ſur la peau.

CATAPASME, médicament ſec, compoſé de ſubſtances pulvériſées dont on ſaupoudre quelque partie du corps, ou pour ſervir de parfum, telles ſont les eſpeces différentes de poudre dont on ſe ſert pour les cheveux, ou pour fortifie les parties, ou pour conſumer les chairs.

CATAPLASME, remede extérieur qu'on applique ſur quelque partie du corps. Les pulpes des plantes, les huiles & les graiſſes de certains animaux ſont les ingrédiens qui entrent dans la compoſition des cataplaſmes. On les ſaupoudre, ſuivant les indications, avec les gommes pulvériſées, les farines de diverſes eſpeces. On y fait auſſi quelquefois entrer des onguens. Quand

il s'agit d'appaiſer les douleurs & d'amollir, on compoſe un cataplaſme avec de la mie de pain bien écraſée & bouillie dans le lait avec le ſafran pulvériſé. Quoique ce remede ſoit extérieur, il eſt dangereux d'en faire l'application ſans conſulter un médecin. Faute de cette précaution pluſieurs ont fait uſage de cataplaſme dont ils ſe ſont fort mal trouvés.

CATAPUCE : c'eſt le nom qu'on donne à deux plantes bien différentes l'une de l'autre. On appelle l'une la *grande catapuce*, qu'on nomme auſſi *ricin commun*, *ricinus vulgaris*, ou *pomme de Chriſt*. V. *Ricin*. La petite catapuce eſt une eſpece de tithymale dont la ſemence purge violemment, par haut & par bas. Pour cette raiſon on l'appelle auſſi en françois *épurge*. La tige eſt haute d'une coudée & demie, ronde, ſolide, groſſe comme le pouce, & garnie de beaucoup de feuilles. Ces feuilles ſont bleues tirant ſur le verd, diſpoſées en forme de croix, aſſez ſemblables à celles du ſaule. La fleur eſt compoſée de quatre petites feuilles. Son fruit eſt relevé de trois coins & partagé en trois cellules. Dans chaque cellule eſt une ſemence oblongue. Ce purgatif eſt dangereux à cauſe de ſa violence.

CATHOLICON, électuaire compoſé de pluſieurs ingrédiens. Le catholicon double de rhubarbe, qu'on appelle ordinairement de *Nicolas*, eſt employé dans les diarrhées, & après les dyſſenteries, lorſque l'inflamation des viſceres eſt calmée ; la doſe eſt d'une demi-once dans une liqueur appropriée. En voici la compoſition.

Prenez racine de polypode de chêne coupée par petits morceaux, une demi-livre ; racine de chicorée, deux onces ; ſemence de fenouil, une once & demie ; feuilles d'aigremoine & de ſcolopendre, de chacune trois onces. Faites bouillir à petit feu dans huit livres d'eau commune réduites à moitié : paſſez en preſſant, & faites cuire le tout en conſiſtance d'électuaire : retirez du feu, & ajoûtez enſuite la pulpe de caſſe & de tamarins, de chacune quatre onces. Joignez enſuite peu-à-peu la poudre de rhubarbe, à la quantité de quatre onces ; de feuilles de ſéné mondé, de ſemences de violettes, de chacune deux onces ; de racine de réglisſe ratiſſée, une once ; des quatre ſemences froides, une demi-once. Faites du tout un électuaire ſelon l'art. Extrait du *Dictionnaire Encyclopédique*.

CATI, nom d'un poids de la Chine, & du Japon. A la Chine, il vaut environ une livre quatre onces, poids de marc ; il peſe davantage à Java, & vaut une livre neuf onces.

CATI, monnoie de compte en uſage dans l'iſle de Java, & dans les iſles voiſines.

CATI, *terme de manufacture de drap*, apprêt que l'on donne aux étoffes de laine, par le moyen duquel elles acquierent plus d'éclat & de fermeté. On ſe ſert pour cela de la preſſe.

CATICHES, cavernes ou trous pratiqués par des animaux amphibies, le long des rivieres, des étangs, des lacs, & même ſous les eaux. Ces animaux creuſent ſouvent leurs retraites ſous les crones où le poiſſon ſe retire, & ils en font un grand dégât. Voyez *Loutre*.

CATILLAC, nom qu'on donne à certaines pêches, à certains pavies & à certaines poires. La poire de Catillac ſe mange en Octobre & Novembre ; elle eſt peu eſtimée.

CATIR, *terme de manufacture de drap*, donner le cati, le luſtre aux étoffes ; il ſe donne à froid ou à chaud.

Lorſqu'une étoffe eſt diſpoſée à

catir & qu'on le fait à chaud, on lui donne l'eau, c'eſt-à-dire, qu'on arroſe l'endroit d'un peu d'eau ordinairement gommée ; on la plie enſuite & l'on paſſe entre deux plis alternativement un carton chaud ; on la met enfin ſous la preſſe, d'où on ne la retire, que quand elle eſt bien refroidie.

On pratique la même manœuvre à froid, c'eſt-à-dire, qu'on ne fait point chauffer les cartons.

CATTEROLLES, trous que les lapines creuſent ſous terre, pour y faire leurs petits, & qu'elles rebouchent tous les jours juſqu'à leur ſortie.

CATULOTIQUES. Voyez *Catalotiques*.

CAVADAS, ou CAVADO : meſure de Portugal pour les vins.

CAVAGE : ce mot à Amſterdam ſignifie trois choſes,

1° l'action de deſcendre les marchandiſes en cave ;

2° Le ſalaire dû à ceux qui les ſerrent ;

3° Le loyer d'une cave, à quelque terme que ce ſoit.

CAVALE, la femelle du cheval. La cavale ou jument pouliniere eſt une jument de haras deſtinée à produire ſon ſemblable. Elle doit avoir la côte bien ronde, être belle de taille, ni trop jeune ni trop vieille, vigoureuſe & ſur-tout bonne nourrice.

Quoique les cavales contribuent moins eſſentiellement que l'étalon à la figure & aux qualités du poulain, elles lui donnent cependant quelque choſe d'elles-mêmes, & c'eſt plus communément leur avant-main qu'elles lui communiquent, c'eſt pourquoi il faut que celles qu'on met dans les haras aient de la nobleſſe dans la tête & dans l'encolure.

Les cavales eſpagnoles : les angloiſes & les italiennes ſont les plus eſtimées pour faire des chevaux de diſtinction. On ne doit pas attendre de beaux chevaux d'une jument de race commune, ou d'une jument du pays. Cependant ſi elle a des qualités & qu'elle ſoit accouplée avec un cheval de diſtinction, ſon poulain ſera plus beau & meilleur qu'elle ; & ſi elle a une pouline, celle-ci ſera encore mieux que ſa mere.

Les jumens plattes & qui ont peu de ventre ſont des poulains chétifs & minces. Ils n'ont pu profiter étant mal à l'aiſe dans le coffre trop étroit de la mere. Il faut que les jumens aient tous leurs crins, afin d'être moins fatiguées des mouches durant les chaleurs. C'eſt une choſe néceſſaire pour que la nourriture puiſſe leur tourner à profit.

Elles mettent bas dans le douzieme mois, plus tard ou plutôt dans ce même mois, ſuivant qu'elles ont été en bon ou mauvais état, pendant le tems de leur groſſeſſe, parce la formation du poulain avance plus ou moins, ſuivant qu'elles ſe portent bien ou mal.

Les pouliches ſont en état de devenir poulinieres depuis quatre ans juſqu'à quinze, & plus long-tems, ſi elles ſont vigoureuſes.

Le tems de la monte, (Voyez *Monte*) c'eſt-à-dire, auquel on fait couvrir les jumens eſt au commencement du printems. Environ cinq mois après, on examine celles qui ſont pleines, pour les ſéparer de celles qui n'ont pas retenu, par trop de chaleur ou de leur part, ou de la part de l'étalon. Voici les ſignes auxquels l'on reconnoît ſi les jumens ſont pleines. Celles qui le ſont s'entretiennent toujours plus graſſes que les autres, ſur-tout en hyver. Le mouvement du poulain ſe fait quelquefois ſentir & même naturellement, lorſqu'on obſerve avec attention. Mais ſi ce ſigne ne ſe pré-

ſente pas, on fait faire quelque exercice à la jument, après quoi on la met tout de ſuite à l'écurie : pour la faire boire ou manger. Dans ce moment il faut mettre la main ſous le ventre ; & ſi la jument eſt pleine, on ſentira remuer le poulain.

Deux mois avant que les cavales poulinent, leur pic s'affermit & ſe tend, puis leur croupe & leurs flancs s'avalent & ſe creuſent.

L'hyver venu, on renferme toutes les cavales pendant la nuit & on leur donne du foin ; on les fait ſortir pendant le jour dans les pâturages, qui, quoique peu nourriſſans dans cette ſaiſon, conviennent cependant à des bêtes accoutumées à être dehors, & qui d'ailleurs ont toujours beſoin d'exercice. Cependant il ne faut pas les faire ſortir quand il pleut, ſur-tout ſi ce ſont des pluies froides. Elles ſont plus contraires aux haras que la gelée, parce qu'elles bouchent les pores & arrêtent la tranſpiration ; ce qui ſe voit en ce que le poil ſe hériſſe, ou, comme on dit, devient piqué ; d'où naiſſent des morfondures & d'autres maladies. Quoique la gelée nuiſe moins que les pluies froides, il faut pourtant, s'il vient à geler blanc, attendre que la gelée ſoit fondue, avant que de mettre en pâture les jumens qui ſont pleines: elle pourroit les faire avorter. Si ce malheur arrive par cette cauſe, ou par une autre, il faut conduire la jument comme malade, & ſouvent elle l'eſt en effet. Dans cette vue, il faut la tenir chaudement, pour faciliter la tranſpiration du lait, & prévenir ainſi les ravages qu'il pourroit faire en ſe mêlant dans le ſang. Il eſt même bon de la traire, ſi elle a beaucoup de lait. Mais le ſoin principal eſt de lui faire obſerver une diéte ſévere, la nourriſſant de choſes légeres & d'eau blanche. Une nourriture forte pourroit augmenter le lait, qui corromproit le ſang en ſe mêlant avec lui, feroit tomber la jument dans une extrême maigreur & lui cauſeroit d'autres accidens.

Quand la jument en eſt au terme, il faut obſerver, ſi ayant déjà porté elle a eu de la peine à pouliner. Dans ce cas il faut la faire ſaigner & la mettre à la diéte. Il faut l'aider auſſi dans le tems des efforts quand le poulain eſt mal ſitué & qu'il a de la peine à ſortir. On le range avec la main, afin que la tête paſſe la premiere. Si on ſent qu'il eſt mort, on fait couler de l'huile dans la matrice, afin qu'il coule & que la mere en ſoit delivrée.

On le tire avec les mains & même avec des cordes qu'on attache à la partie qui ſe montre, & enſuite on traite la jument comme ſi elle avoit avorté. Voyez *Etalon*, *Monte*, *Poulain*.

CAVALIER, homme qui manie bien un cheval & qui ſe tient bien deſſus. Pour monter à cheval, il doit être vêtu convenablement. Il doit d'abord garnir ſes jambes. Les bottes fortes ſont néceſſaires pour courre la poſte & pour la chaſſe aux chiens courans. En cas que le cheval tombe ſur le côté, elles ſoutiennent un moment ſa peſanteur & donnent au cavalier le tems de dégager ſa jambe de la botte. Les guêtres & les bottines n'ont pas le même avantage. Il faut garnir ces bottes d'une paire de bons éperons dont les molettes ſoient à ſix pointes. Celles qui ſont en roues ne font que chatouiller le cheval, & l'inquietent plutôt que de le déterminer. Il faut des gants & un habit large, ſur-tout ſi on veut le boutonner. La redingotte convient très-bien pour la grace & en cas de mauvais tems. Il eſt bon de ſe munir, ſur-tout ſi on entreprend un voyage, de quelques crochets de gourmette

mette, de morceaux de feutre, pour mettre sous la gourmette, si elle vient à écorcher la barbe du cheval, d'un fer à tous pieds, d'un couteau à poinçon pour percer des trous, & de quelques boucles de sangles.

Avant de monter à cheval, il faut examiner si la selle est placée droit, & si le cheval est bien sanglé; ensuite voyez si la bride est bien attachée, s'il n'y a pas un étrier plus long que l'autre. Après ces observations, prenez les rênes de la main, & saisissez de la même main une poignée de crin près du garot, ensuite tirez l'étrier à vous, de peur qu'en le cherchant avec le pied vous ne donniez du bout contre le cheval, ce qui pourroit lui faire faire quelque écart.

En montant & en descendant, prenez garde que votre pied ou votre éperon ne touche sur la croupe du cheval; pour cet effet levez la jambe droite par-dessus.

Soyez assis dans la selle & droit, les épaules en arriere; soutenez les reins en les pliant un peu; les jambes à plomb près du cheval, & le talon un peu plus bas que la pointe du pied: les bras les long des côtés: les étriers ni trop longs ni trop courts, & au bout du pied; trop longs, il faudroit baisser la pointe du pied pour les aller chercher, encore peuvent-ils échapper; trop courts, ils mettent le genou en avant, & font plier la jambe du côté du ventre du cheval.

Faites partir votre cheval, en serrant doucement le gras des jambes, sans déranger votre situation. Tenez vos jambes fermes, sans les brandillier; appuyez sur vos étriers, les tenant tendus au bout du pied, afin qu'ils n'y soient pas engagés, en cas que le cheval vienne à faire une chûte. Rendez de tems en tems la bride, & prenez le bridon, pour rafraîchir la bouche du cheval. Ne tendez jamais tout à la fois la bride & le bridon, cette manœuvre diminue la sensibilité. Ayez du moëlleux dans la main. S'il est besoin de reculer, que ce soit la même ligne; rendez la bride quand le cheval recule, & ne la tirez pas perpétuellement. L'égalité des cuisses & l'équilibre du corps aident beaucoup à reculer droit, & le moëlleux de la main à reculer longtems. Gardez-vous de couler & d'arrêter le bouton des rênes sur la criniere, de peur que le cheval faisant quelque mouvement de tête ne se donne lui-même une sacade qui pourroit le faire tomber sur la croupe, ou se renverser. Gardez-vous aussi de quitter la bride: il peut arriver qu'elle passe sur la tête du cheval, alors le cheval vous emportera, ou il s'embarrassera les piés dans les rênes, & pourra faire une chûte dangereuse pour le cavalier & pour lui. Pour partir au galop, il faut serrer les cuisses, & faire ensorte que le cheval parte sur le champ, sans trotiner auparavant. Ne tournez jamais court au galop; mettez votre cheval au trot, quelques pas avant que de tourner. Le cheval peut s'abbatre en tournant au galop. Il faut toujours se tenir droit sans se pencher du côté qu'on tourne.

Si le cheval a peur de quelque objet, ce n'est pas en le battant qu'on le corrige. Les coups au contraire ne font que le rendre plus ombrageux. Il faut le conduire doucement sur l'objet qui lui fait peur, & le lui faire sentir. En général, il faut battre un cheval le moins qu'il est possible, mais quand on appuye, il faut appuyer fort, & réitérer jusqu'à ce que le cheval obéisse, sans quoi, il se rend maître du cavalier.

CAVAN, mesure en usage aux

isles Philippines pour mesurer particuliérement le ris.

CAUCALIS *herissonnée*, plante à laquelle on attribue plusieurs vertus, comme d'être apéritive, propre pour la pierre, pour provoquer les mois des femmes, pour raréfier les humeurs crasses, &c. La tige rameuse & velue croît à la hauteur d'un pied environ. Les feuilles velues, ainsi que la tige, ressemblent à celles du panais sauvage; mais elles sont découpées plus menu. Les fleurs naissent au sommet; elles sont en rose, disposées en ombelles, composées de plusieurs pétales inégaux. Le calice qui les soutient devient un fruit composé de deux semences oblongues, voûtées par le dos, cannelées profondément dans leur longueur en feuillets dentelés & hérisses de piquans; elles sont plates du côté par où elles se touchent.

CAVE, lieu souterrein & voûté destiné à mettre du vin & d'autres choses qui ont besoin d'être tenues dans un lieu où le soleil & le grand air ne pénetrent pas.

Le sable fossile qu'on tire de la terre par le puits & ouvertures qu'on y fait, s'appelle *sable de cave*.

CAVE, coffre destiné à porter des bouteilles qu'on place dans des carrés faits exprès. Il y a des caves moins grandes qu'on appelle *caves de toilette*, dans les carrés desquelles on range des pots de pommade, &c. Les confiseurs appellent aussi de ce nom une espece de caisse faite de fer-blanc, dans laquelle s'emboëtent quatre ou six pots de même métal, retenus par un petit bord qui est au fond. On s'en sert pour glacer toutes sortes de crêmes, &c.

CAVE, (la veine) *anatomie*; c'est le nom de deux grosses veines qui se déchargent dans l'oreillette droite du cœur. Elle se divise en veine cave ascendante qui vient des parties inférieures & par laquelle le sang remonte vers le cœur, & en veine cave descendante, qui vient des parties supérieures, & par laquelle le sang descend pour se rendre dans le cœur.

CAVEÇON, ou CAVESSON, instrument de fer & de cuir qu'on met à la tête du cheval. C'est une espece de muserolle de fer sur le nez, & de cuir sous la ganache, tenue en sa place par deux montans de cuir & un frontail. Il y a trois sortes de caveçon, le gros caveçon, le petit caveçon, & le caveçon à ciguette. Le premier ne sert que quand il s'agit de mettre un cheval entre deux piliers. Le second est d'un usage plus étendu. Il est de fer à charniere, c'est-à-dire, qu'il se brise de deux côtés du chanfrein du cheval. On rembourre ce fer, & on laisse sortir trois anneaux aux travers de la rembourrure. L'un de ces trois anneaux tombe sur le nez, & les deux autres aux deux côtés. L'anneau du milieu sert pour trotter un jeune cheval autour du pilier; on y passe une longe de corde qu'un palefrenier tient à la main. Il sert aussi quand on veut promener un cheval malade. Les deux anneaux des côtés servent à mener un cheval avec deux longes de cordes que deux hommes tiennent à droite & à gauche. C'est ainsi qu'on sort l'étalon pour le mener à la jument.

Le caveçon à ciguette, c'est-à-dire, à pointes en-dedans, est de fer & tout d'une piéce. Il ne peut guere servir que pour mener en main un cheval trop fougueux.

CAVESSE *de more*, cheval de poil rouan qui a la tête & les extrêmités des pieds noires.

CAVET, *architecture*, moulure concave faisant l'effet contraire du quart de rond, qui fait

parties des ornemens des corniches.

CAVIDOS. Voyez *Cabidos*.

CAULICOLES, *architecture*, ornemens qui imitent des tiges d'herbe, & semblent soutenir les huit volutes du chapiteau corinthien.

CAURIOLE, *architecture*. Les caurioles sont ce qu'on appelle communément *postes*.

CAUSTIQUE; c'est le nom qu'on donne à certaines substances, à certains sucs, à certains sels qui agissent sur le corps à-peu-près comme le feu. Tels sont l'alun brûlé, l'orpiment, les cantharides, la chaux vive, le vitriol, &c. Leur usage en chirurgie est de manger les chairs fongueuses & baveuses; de fondre les humeurs. Dans les apostumes & les abscès, ils servent à consumer la matiere qui est en suppuration, & à lui donner une issue, &c. On appelle la pierre infernale *caustique perpétuel*.

CAUSUS, *fiévre ardente*; c'est une espece de fiévre continue, aigue, accompagnée de chaleur brulante & d'une soif qu'on ne peut éteindre.

CAUTERE, médicament qui brûle, mange, ou corrode quelque partie solide du corps. Il y a le cautere actuel & le cautere potentiel. Le premier produit son effet dans le moment; tel est le feu, ou un fer rougi au feu. Les instrumens de fer destinés à cet usage s'appellent aussi *cauteres actuels*. On les applique pour consumer la carie des os, & empêcher la vermoulure que cette maladie peut causer en faisant des progrès. Le cautere potentiel est une composition de remedes caustiques, où entrent ordinairement de la chaux vive, du savon & de la suie de cheminée. Le cautere est aussi un ulcere qu'on procure exprès à quelque partie saine du corps, afin de donner un égoût aux mauvaises humeurs.

CAUTERISATION, application du cautere actuel ou potentiel sur quelque partie du corps.

CAUTION; ce mot signifie deux choses, 1° l'assurance que l'on donne ou que l'on prend, pour une dette; 2° le répondant, celui qui s'oblige de payer pour un autre. La caution se fait par un acte qui porte un cautionnement exprès de la part du répondant.

CAUTIONNEMENT, action de celui qui répond pour un autre, ou l'acte qui en est dressé chez un Notaire.

CAUTIONNER, se rendre caution.

CAXA, monnoie extrêmement mince faite de plomb & d'écume de cuivre; elle est fabriquée à la Chine, & a cours dans l'isle de Java & les isles voisines: elle est percée au milieu, d'un trou quarré, par lequel on passe un cordon de paille, qui en tient ainsi deux cens enfilés ensemble. Cinq de ces cordons appellés *santa* réunis ensemble, font mille *caxas*, qui valent environ trois sols neuf deniers, monnoie de Hollande.

CAYES; c'est ainsi que les marins appellent des roches situées à peu de distance des côtes, & cachées sous l'eau. Elles sont quelquefois sur des hauts fonds de sable.

CAYEU. Voyez *Caïeu*.

CAZETTE, ou CASSETANE, anémone à peluche. Les grandes feuilles sont rouges, bordées de couleur de soufre; la peluche est d'un haut rouge de feu.

CEDRAT, espece de citronnier dont les fruits portent le même nom. On en fait des confitures séches & liquides; ils sont entiers dans celle-ci, & par quartiers dans les premieres. On en tire une liqueur qui est fort estimée. Pour cet effet, on cueille ces fruits avant

leur parfaite maturité ; on en enleve des geſtes dont on exprime le jus qu'on reçoit ſur un morceau de verre, d'où il tombe dans un vaiſſeau. On coupe de l'eau-de-vie camphrée avec ce jus, & on diſtille le tout.

L'arbre nommé *cédrat* s'appelle auſſi *cédre doux*.

CEDULE, *terme de négocians*, petite feuille de papier ſur laquelle les négocians, les banquiers & les marchands écrivent leurs promeſſes, lettres de change, & autres engagemens qu'ils contractent enſemble ſous ſeing privé.

CÉER, poids & meſure en uſage ſur la côte de Coromandel.

CEINTRE, ou CINTRE ; ce mot a deux ſignifications, & ſe dit relativement à la charpente, & relativement au contour de la voûte conſtruite ſur la charpente. Employé, en parlant de la charpente, il ſignifie un aſſemblage de piéces de bois qui ſoutiennent les ais & doſſes ſur leſquels on conſtruit une voûte de pierre ou de brique, & qui lui ſert d'appui, juſqu'à ce qu'elle puiſſe ſe ſoutenir par elle-même. Dans ſon acception relative au contour de la voûte, il ſignifie le contour arrondi de ſa ſurface intérieure. Il y a trois ſortes de ceintres ; plein-ceintre, ou demi-cercle entier ; anſe de panier ou ſur-baiſſé, & ſur-hauſſé. V. *Surbaiſſé* & *Sur-hauſſé*.

CEINTRE, outil de charron, qui ſert à mettre les roues à la hauteur qu'elles doivent avoir. Ce n'eſt autre choſe qu'une régle ou une barre de bois plate.

CEINTURE, ornement d'architecture en forme d'anneau ou de liteau qui eſt au haut & au bas du fût de la colonne, qu'on appelle autrement *eſcape*.

CEINTURE *de vif-argent;* ceinture de cuir, de drap, &c. remplie de mercure éteint avec quelque matiere graſſe qui en amortit la trop grande vivacité. On s'en ſert pour guérir la gale, pour tuer la vermine, &c. On l'attache autour des reins, en forme de ceinture. Ce topique eſt dangereux à certaines perſonnes, comme à celles qui ſont d'un tempérament foible, qui ſont ſujets aux convulſions.

CEINTURE *de four* ; c'eſt ainſi que les boulangers appellent la partie du mur qui forme l'intérieur du four, & ſur laquelle la voûte eſt apuyée.

CEINTURE *à l'angloiſe*, eſpece de ſangle fort juſte, dont on ſe ſert pour porter l'épée.

CEINTURE *d'Hildanus*, ceinture de cuir dont on ſe ſert quelquefois dans la luxation ou fracture de certaines parties, pour les tirer en droite ligne.

CEINTURON, ceinture de buſle, de marroquin, de veau, de ſoie, à laquelle on attache des pendans pour porter l'épée. On portoit autrefois des baudriers pour le même uſage.

CELADON, couleur verte tirant ſur le blanc.

CELERET, ou COLERET, filet dont ſe ſervent les pêcheurs des côtes de Normandie : c'eſt une eſpece de ſeine.

CELERI, plante très-connue & dont on fait un grand uſage. Elle ſe multiplie de graine qui ſe ſeme en divers tems de l'année. elle ſert auſſi dans la médecine ; ſa graine eſt une des quatre ſemences chaudes mineures, on en fait une liqueur fort eſtimée qu'on appelle *eau de céleri* : on ſe ſert, tant des feuilles que de la racine dans les bouillons apéritifs, dans les tiſanes, dans les apozemes ; le ſuc des feuilles eſt un gargariſme ſouverain pour le ſcorbut & les ulceres de la bouche.

Le céleri eſt encore d'un plus grand uſage dans la cuiſine ; on le mange en ſalade, cuit à la ſauce blanche ; on le met dans des ragoûts ; on le ſert ſous de viandes rôties ; on l'emploie même dans les ſoupes.

On diſtingue ſept eſpeces de céleri, le céleri de la petite eſpece, le long, le court, le plein, le fourchu, le céleri à groſſe racine, & l'ache de montagne.

Le céleri de la petite eſpece a la racine groſſe, charnue & blanche, garnie de beaucoup de fibres, & plongée profondément en terre : des feuilles cannelées, creuſes, vertes & luiſantes s'élevent en grand nombre de ſa racine, & ſe renverſent ſur terre. Cette plante pouſſe pluſieurs tiges rameuſes qui s'élevent à la hauteur d'environ deux pieds, & ſont garnies de loin à loin de feuilles ſemblables à celles qui naiſſent de la racine. Les fleurs ſont diſpoſées en paraſol.

Le céleri long a des feuilles droites & d'une couleur plus claire ; ne forme qu'une ſeule tête, tandis que l'eſpece précédente en a pluſieurs. Cette tête pouſſe une tige de trois ou quatre pieds. Elle reſſemble au précédent par ſa fleur & par ſa graine.

Le céleri court a le pied plus gros & plus garni de feuilles, les feuilles plus groſſes, plus courtes & d'un verd plus foncé ; tige, fleur & graine ſemblables.

Le céleri fourchu eſt moins élevé que les précédens, plus gros, chargé d'un grand nombre de têtes ; ſes tiges en plus grand nombre & moins groſſes ; fleur & graine ſemblables.

Le céleri à groſſe racine a ſa racine groſſe, d'où lui vient ſon nom, & de différente forme & couleur ; ce qui fait qu'on ſubdiviſe cette eſpece en trois qui ſe cultivent de même.

L'ache de montagne eſt la ſeule eſpece qui ſoit vivace ; ſa racine fourchue & ligneuſe, blanche en-dedans & noirâtre en dehors, plonge profondément. Sa feuille grande & découpée très-finement, eſt d'une couleur plus terne. Sa tige eſt d'un verd rougeâtre, s'éleve juſqu'à ſix pieds, & porte des fleurs diſpoſées en paraſol.

Le céleri long eſt préféré à tous les autres, mais il réſiſte moins en hyver.

On commence à ſemer dès le mois de janvier ſur couche, ſous cloche, & aſſez clair. La couche doit être chargée de ſix pouces de terreau. Quand il eſt bien levé, on lui donne un peu d'air dans les plus belles heures du jour. Il faut ſemer à claire-voie, parce que la graine étant petite tombe toujours plus dru qu'on ne veut. Quand il a deux ou trois bonne feuilles, il faut le repiquer ſous d'autres cloches, ou par rangs, ſur une autre couche, les mettant à deux doigts de diſtance l'un de l'autre dans tous les ſens. On couvre exactement de paillaſſons ceux qui ne ſont pas ſous cloche : dans le mauvais tems, & dans les grands froids on charge encore ces paillaſſons de litiere.

Au commencement d'Avril, il eſt ordinairement aſſez fort pour être planté. La méthode eſt différente, ſuivant la nature du terrein. Dans les terres brûlantes & dans les ſituations où l'eau manque, après avoir formé ſa planche pour quatre ou ſix rangs, on fouille de ſix pouces, rejettant les terres ſur les ſentiers, pour les remettre à meſure que le céleri s'éleve ; on creuſe même les ſentiers pour y ajouter les terres qu'on en tire. Cette diſpoſition ne vaudroit rien dans les terres ordinaires ; mais ici elle eſt utile, parce que la fraîcheur ſe conſerve mieux, & pour peu qu'on les arroſe, l'eau produit plus d'effet. Il eſt bon d'ob-

ſerver que cette plante demande plus qu'aucune autre d'être ſouvent mouillée. Dans les lieux où il eſt facile d'avoir du ſumier, & où les terres ſont ſouvent fumées, on peut ſuivre une méthode plus ſimple. Après avoir raccourci la racine & la feuille, plantez à ſix pouces de diſtance, plutôt en quinconce qu'en échiquier, pour faire plus aiſément couler les terres ou la litiere entre les rangs, quand il eſt tems de faire blanchir : mouillez auſſi-tôt, & revenez-y tous les deux jours, juſqu'à ce qu'il ait acquis toute ſa force ; farclez & ſerfouiſſez exactement dans ſa jeuneſſe.

Pour le faire blanchir, on le lie dans un tems ſec avec deux ou trois liens de paille, & encore mieux avec du jonc, parce que la paille peut le pourrir en ſe pourriſſant elle-même. On l'empaille tout de ſuite avec de la grande litiere bien ſecouée qu'on inſinue dans les rangs de maniere que tous les vuides ſoient remplis pour l'attendrir, on mouille par-deſſus tous les deux jours, juſqu'à ce qu'il ſoit blanc. La litiere s'affaiſſe ; on le charge alors d'une nouvelle litiere. Il eſt blanc au bout de quinze jours, alors on ceſſe de l'arroſer. Ce premier céleri eſt bon au commencement de Juin. Au bout de trois ſemaines ou un mois, il pourrit. On fait ſécher la litiere qu'on arrache & elle ſert pour d'autres.

On ſeme pour la ſeconde fois en Mars ſans cloche, ſur couche ou ſur terre qu'on éleve de la même maniere que l'autre, le long d'un mur bien expoſé ; celui-ci eſt bon en Août.

La troiſieme ſemence ſe fait en Mai en pleine terre. Comme celui-ci eſt ſemé clair, ou qu'on l'éclaircit à propos, il n'eſt pas néceſſaire de le repiquer. Quand il eſt aſſez fort, on le remet en place, obſervant de le mouiller tous les deux jours. Pour le faire blanchir plutôt, on l'enterre, après l'avoir lié, dans de vieilles couches ou dans du terreau pur, dreſſé en forme de couche ; on lui ôte auparavant l'extrêmité de ſes feuilles & une partie de ſes racines. On le laiſſe dans cette ſituation ſans le borner, & on le couvre de grande litiere. Avant que de mettre le céleri dans le terreau, il faut mouiller toute la couche, ſi elle eſt ſéche. Ce troiſieme céleri ſe mange en Octobre, & ne dure qu'un mois ; il pourrit au bout de ce tems.

Si on n'a pas de vieilles couches, on l'empaille & on le butte. Auſſi-tôt lié on coule de la terre dans les rangs, juſqu'au premier lien ſeulement ; huit jours après juſqu'au ſecond, & autres huit jours après, juſqu'au troiſieme ; enſorte qu'il n'y ait plus que l'extrêmité des feuilles à l'air.

La quatrieme ſemence ſe fait à la fin de Juin, pour ſervir l'hyver. Dans les terres ſéches, on le laiſſe le plus tard qu'on peut, ſans le lier ni l'enterrer ; quand les gelées commencent à être un peu fortes, on le lie ſimplement ; on a de la litiere toute prête pour le couvrir, quand le tems menace, & on le découvre quand il s'adoucit. Dans le mois de Décembre on l'arrache, pour le mettre tout de ſuite dans des trous faits dans une terre préalablement labourée de deux fers de béche, dont on a bien écraſé les mottes qu'on a amplement mouillées la veille, en ſuppoſant qu'il ne gele pas. On le couvre juſqu'à l'extrêmité des feuilles qui reſtent à l'air & on le mouille auſſi-tôt planté. On ne le couvre de groſſe litiere, que quand le tems eſt trop froid. Il blanchit au bout de ſix ſemaines & ſe conſerve aſſez long-tems, pourvu qu'on le défende bien des gelées. Si on ne peut le conſerver

dans la terre, on le porte dans une ſerre qui ait peu d'air & ne ſoit pas humide. Mais après l'avoir lié en place, il faut l'y laiſſer autant qu'il ſe peut. Quand il n'eſt plus poſſible, on l'arrache en motte, on l'enterre près-à-près dans du ſable un peu frais, mais non pas trop, qui eſt dans la ſerre; quand on veut le faire blanchir, on l'acheve de l'en couvrir.

Ce que nous venons de dire regarde particuliérement les deux premieres eſpeces, parce que ce ſont celles que l'on cultive le plus.

Toutes ces eſpeces ne portent leur graine, qu'à la ſeconde année. Si le fonds de terre eſt froid & humide, ou qu'on ait à craindre les ravages des mulots, il faut, aux approches des gelées, arracher en motte ceux qu'on veut laiſſer monter, & les porter dans la ſerre juſqu'au printems. La graine ſe recueille en Septembre, avec la même précaution que toutes les autres graines dont la fleur eſt en paraſol, c'eſt-à-dire, à la roſée du matin. Après l'avoir laiſſée quelque tems au ſoleil, on la vanne & on l'enferme tout de ſuite. Elle ſe conſerve deux ou trois ans.

CELIAQUE, (Flux) ſorte de flux de ventre dans lequel les alimens ſortent, non pas tout cruds, comme dans une autre eſpece de flux de ventre qu'on appelle *lienterie*, mais à demi-digérés. Ce mot ſe dit auſſi d'une artere du bas-ventre qui ſe diviſe en deux; l'une va au foie & l'autre à la rate.

CELIDÉE: les fleuriſtes appellent ainſi une ſorte d'anémone à peluche, qui porte de grandes feuilles blanches mêlées d'incarnat; ſa peluche eſt céladon mêlé de couleur de roſe.

CENDRE; les cendres ſervent à différens uſages & ſont utiles pour divers objets. Les cendres de hêtre & de charme ſont recherchées par les verriers, & ſont les meilleures de toutes pour blanchir les toiles & pour les leſſives: on préfere les griſes, & celles qui ſont âpres au goût, fines & bien cuites; ſi elles n'ont pas été d'abord aſſez cuites, ou qu'elles aient perdu leur cuiſſon, on les fait recuire au four. Celles de bois d'olivier & de noyaux d'olives ſont auſſi très-bonnes en leſſive; mais celles de bois floté, de bois blanc, de bois mort ne valent rien pour cet uſage, encore moins celles de châtaigner, parce qu'elles font au linge des taches qui ne s'effacent jamais. Les cendres de chêne ſervent à faire le bon ſalpêtre.

La cendre de lie-de-vin, ainſi que le ſel de leſſive, les cendres de figuier & de frêne ſont miſes au rang des cauſtiques.

Preſque toutes les cendres ſont un objet d'économie. Celles de fougere & d'algue marine ſe vendent aux verreries. On en peut tirer de toutes les plantes en les brûlant, elles ſont toutes d'un bon débit & ſervent à différens uſages. Afin que les cendres conſervent plus de ſel on ramaſſe par gros tas les plantes qu'on a coupées; quand elles ſont bien ſéches, on les met dans des trous faits exprès, on y met le feu par un beau tems, & tout de ſuite on couvre ces trous de terre ou de pierre; enſorte qu'il n'y paſſe d'air qu'autant qu'il en faut pour entretenir le feu. Quand la terre de deſſus eſt entiérement refroidie, on découvre le trou & on retire les cendres, en levant en même tems un peu de la terre qui eſt autour & qui eſt chargée d'un ſel qu'elles lui ont communiqué. La marque d'une bonne calcination, c'eſt lorſqu'on trouve ces cendres attachées les unes aux autres par grumeaux. Le meilleur uſage qu'on en puiſſe faire eſt de les faire ſervir à l'amende-

ment des terres. Toutes ſont bonnes, ſoit de foyer ou de leſſive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux, &c. Elles conviennent à toutes ſortes de terre ; on les mêle ordinairement avec du fumier pour qu'il s'en perde moins & pour augmenter le volume de l'engrais. En mettant le feu aux plantes inutiles d'un champ inculte, on lui donne de la valeur par les cendres qui en réſultent ; il faut labourer le champ auſſi-tôt après. On fait ſouvent la même choſe des prés ſtériles ou uſés, ou bien après avoir enlevé & brûlé le gazon & les herbes qu'on y trouve, on en répand les cendres dans d'autres terres qui ont beſoin d'être réparées & qui ſe réparent en effet, tandis que par des labours convenables, on amende le pré qui a été dépouillé.

Il n'eſt permis de faire des cendres, dans les forêts, que des bois qui ne peuvent ſervir ni à être travaillés, ni à aucun autre uſage ; tels ſont les houppiers, les troncs, les racines, &c.

CENDRE *gravelée ;* c'eſt ainſi qu'on appelle la cendre de la lie-de-vin. On s'en ſert principalement pour faire des pierres à cautere.

CENDRE *d'azur ;* c'eſt de l'azur broyé, lavé & réduit en poudre.

CENDRE *de plomb* qu'on appelle auſſi *cendrée*, menus grains de plomb dont on ſe ſert pour tirer aux oiſeaux & au petit gibier.

CENDRÉE ; c'eſt ainſi que les plombiers appellent l'écume de plomb.

CENDRIER ; celui qui fait des cendres dans les forêts, celui qui en fait trafic. Ils n'en peuvent faire que de bois inutiles, & que dans les endroits qui leur ſont indiqués, ni en tranſporter que dans des tonneaux marqués de leur marteau. Il eſt défendu d'en faire dans les forêts du roi & des communautés, s'il n'y a lettres patentes qui le permettent.

CENDRIER ; c'eſt la partie d'un fourneau qui eſt au-deſſous du foyer, & qui n'en eſt ſéparé que par une grille qui laiſſe tomber les cendres dans le cendrier. Il y a une ouverture qui ſert à retirer les cendres, & à donner paſſage à l'air pour faire aller le feu lorſqu'il en eſt beſoin. Cette ouverture a une petite porte qu'on ferme, lorſque le feu n'a plus beſoin d'air pour l'exciter.

CENSAL, *terme de commerce du Levant. Courtier.* Ce ſont ordinairement des Arabes qui ſe mêlent du courtage au Grand-Caire, & ils ont un & demi pour cent.

CENTRER *un verre*, *terme de lunetier*, c'eſt-à-dire, faire enſorte que la plus grande épaiſſeur d'un verre ſe trouve au centre lorſque le verre ſera travaillé.

CEP, pied de vigne. Voyez *Vigne*.

CEPHALIQUE, remede propre pour les maladies de la tête ; tels ſont les ſternutatoires qu'on prend en guiſe de tabac, & les ſubſtances balſamiques, comme les fleurs de tilleul, de primevere, de ſureau, de violette, de lys des vallées, dont on ordonne l'uſage en infuſion, en décoction, ou en poudre.

CERAT, eſpece d'onguent dont la cire fait la baſe. Il y a le cérat blanc, le cérat jaune deſſicatif, le cérat de Galien. Pour le premier, prenez huiles d'amendes douces, cinq onces ; blanc de baleine le plus fin, une once ; céruſe lavée dans l'eau roſe, une once & demie ; camphre, une demi-once : faites fondre ſur le feu les matieres fuſibles : remuez-les en y répandant les poudres, juſqu'à ce que le mêlange ſoit froid.

Il eſt bon pour relâcher, amollir, attirer, &c. On l'étend ſur un linge & on l'applique ſur la partie.

Quelquefois pour la même fin

on prépare une eſpece de cérat en amolliſſant un emplâtre avec une ſuffiſante quantité d'huile qu'on y ajoûte, ou bien on prend un onguent ſur huit parties duquel on ajoûte deux ou trois parties de cire.

CERAT *jaune deſſicatif ;* demi-livre de réſine jaune, quatre onces de ſuif de mouton, cinq onces d'huile d'olive, trois onces de térébenthine de Veniſe, quatre gros de turbith minéral : operez ſelon les régles ci-deſſus.

CERAT *de Galien* ; cire blanche, deux onces ; huile roſat, cinq onces : mêlez & faites un cérat.

CERCEAU, *terme de fauconnerie.* On entend par ce mot les pennes du bout de l'aîle des oiſeaux de proie ; les faucons, les ſacres, les laniers n'en ont qu'un ; les éperviers en ont trois.

CERCEAU, fil d'or plié en cercle, dont les deux bouts ſont rapprochés ſans être ſoudés. On l'applatit au marteau avant que de l'employer. Il y a des cerceaux unis, il y en a de découpés, il y en a de gravés. On ne s'en ſert que pour les boutons façonnés.

CERCEAU, *terme de cirier*, cercle garni de petits crochets ou de cordons placés de diſtance en diſtance, & qui ſert à ſuſpendre les bougies de table qui ne ſont pas encore couvertes.

CERCEAU, lien de bois flexible dont on ſe ſert pour relier les tonneaux, cuves, &c. Les meilleurs ſont de châtaignier qui ne ſe pourrit pas ſi vîte. On fait auſſi des cerceaux de fer ; mais ceux-ci s'appellent plutôt *des cercles.*

Quand ils ſont une fois en place, on leur donne différens noms, ſuivant celle qu'ils occupent. Le premier du côté du bord ſe nomme le *talut ;* le ſecond qui eſt double s'appelle le *ſommier ;* le troiſieme eſt le *collet*, ou premier *collet*, le quatrieme le *ſous-collet*, ou *ſecond collet.* Celui qui eſt le plus proche du bondon, s'appelle le *premier en bouge ;* les autres n'ont pas de nom.

CERCEAU, ſorte de filet pour prendre des oiſeaux à l'abreuvoir.

CERCELLE. Voyez *Sarcelle.*

CERCLE : il ſe prend pour cerceau. Voyez *Cerceau.*

CERCLE, inſtrument rond de fer, dont les chymiſtes ſe ſervent pour couper le cou de certains vaiſſeaux de verre. Ils le font rougir & l'appliquent ſur le cou du vaiſſeau, où ils le laiſſent juſqu'à ce que le verre ſoit échauffé. Alors ils jettent quelques gouttes d'eau froide deſſus, ou ils ſoufflent contre, & cette partie ſe ſépare du vaiſſeau.

CERCLE, *terme de maréchal* ; c'eſt quelquefois une avalure (Voyez *Avalure*,) & quelquefois des gouttieres ; des bourrelets de cornes qui entourent & ſervent le ſabot en travers & y forment comme des ſillons. Ces cercles marquent que le cheval a le pied trop ſec & trop chaud : ils peuvent auſſi être la ſuite de la fourbure. Voyez *Fourbure.*

CERCLE ; ce mot ſe prend auſſi parmi les maréchaux, pour volte. Voyez *Volte.*

CERCLER, mettre des cercles à un tonneau, à une cuve.

CERF, animal quadrupede, fort léger à la courſe, qui rumine, qui a le pied fendu, qui porte ſur la tête un grand bois ou des cornes à pluſieurs branches qui tombent chaque année.

L'âge des cerfs ſe diſtingue par leur bois ; juſqu'à ce qu'ils aient un an paſſé, ils n'en ont point, & s'appellent *Faons.* Au commencement de leur ſeconde année, ils pouſſent ce qu'on appelle *deux dagues*, & ces jeunes cerfs ſe nomment *daguets.* Ces dagues ſe nomment auſſi

les *perches*, ou le *marrin du cerf*. Ces perches, à la troiſieme année, ſe ſement de petits andouillers, deux à chaque perche. Les perches & les andouillers croiſſent juſqu'à la ſeptieme année. Lorſqu'un cerf a ſix ans, on l'appelle *cerf de dix cors jeunement*; à la ſeptieme année, cerf de dix cors; la huitieme, il prend le nom de *grand cerf*; & la neuvieme, celui de *grand vieux cerf*.

Le rut des cerfs commence aux premiers jours du mois de Septembre, & dure environ cinq ſemaines, parce que les jeunes entrent en chaleur, lorſque les vieux cerfs, les cerfs de dix cors jeunement, & ceux de dix cors ceſſent d'y être. Le fort du rut eſt depuis quatre heures du ſoir juſqu'à neuf heures du matin. Les beuglemens qu'ils font alors s'appellent *réer*, ou *raire*. La chaſſe au cerf eſt dangereuſe dans le tems qu'il eſt en rut, parce qu'il devient furieux, & qu'il attaque les hommes.

La chaſſe au cerf demande des chiens qui aient été formés avec ſoin. C'eſt à l'âge de ſeize ou dix-huit mois que l'on commence à les inſtruire, quand ils ont appris le fort hus & le ſon du cor & de la voix. Il faut d'abord les accoutumer à chaſſer de ſentiment & non de vue, & pour cet effet ne pas les inſtruire dans les étoiles. C'eſt une mauvaiſe méthode. Il faut enſuite les accoutumer à chaſſer à toutes les heures du jour. Ceux qu'on a d'abord fait courir le matin pour les inſtruire ne valent rien ſur le haut du jour. Cette obſervation regarde toutes ſortes de chaſſes, & n'eſt pas particuliere à celle du cerf. Il faut enfin ne pas faire chaſſer de biches aux chiens qu'on éleve pour la chaſſe au cerf, parce qu'il s'en faut de beaucoup que le ſentiment en ſoit le même.

Pour apprendre aux jeunes chiens à ſuivre le cerf, il faut choiſir le tems où il eſt dans ſa plus grande venaiſon. Les mois de Juillet & d'Août ſont favorables, parce qu'alors le cerf court moins vîte & moins long-tems. Il n'en eſt pas de même du mois d'Avril & de Mai; il ruſe trop & s'éloigne beaucoup.

Quand la ſaiſon eſt convenable, & qu'il s'agit d'exercer les jeunes chiens, on place à propos pluſieurs relais, on met les jeunes au dernier avec cinq ou ſix vieux chiens des mieux inſtruits qui ſont à la tête. Quand une autre meute a pouſſé le cerf juſqu'au dernier relais, on découple d'abord les vieux qui ſont à la tête, pour dreſſer aux jeunes les voies du cerf; puis on lâche les jeunes qu'on fait ſuivre par de bons piqueurs qui ont ſoin de faire avancer à coups de fouet ceux qui tirent derriere, ou qui s'amuſent; dès que le cerf a été tué, il faut en faire curée aux jeunes chiens, ainſi qu'aux vieux, & que les piqueurs leur parlent en même tems pour les animer. La méthode de ceux qui dreſſent les chiens pour le liévre, avant que de les inſtruire à courre le cerf, eſt bonne. Un chien dreſſé pour le liévre le quitte bientôt pour le cerf.

Pluſieurs parties du cerf ſont en uſage dans la médecine, & toutes contiennent beaucoup d'huile & de ſel volatil. La rapure des grandes cornes eſt fortifiante, & bonne pour le cours de ventre & le flux hémorrhoïdal. On la fait entrer dans pluſieurs poudres & électuaires, dans les tiſannes, les gelées, les bouillons. Dans les rhumatiſmes, la goutte ſciatique, les fractures, on applique ſur la partie affligée un liniment de moëlle de cerf. Son ſang eſt ſudorifique: on le donne en poudre, à la doſe d'un demi-ſcrupule. La veſſie guérit la teigne, appliquée ſur la tête. Le ſel volatil de corne de cerf entre dans les

potions cordiales & anti-épileptiques, à la dose d'un scrupule. On l'applique sur le nez dans plusieurs maladies, tant soporeuses que convulsives, comme le carus, la catalepsie, &c. Dans les affections nerveuses, les foulures, les paralysies, on applique sur l'épine & à l'origine des nerfs un liniment d'huile de corne de cerf, claire & rectifiée par plusieurs cohobations qui lui ont fait perdre l'odeur fétide qu'elle a naturellement.

Sa peau sert à faire des manchons, des ceinturons, des gants, après avoir été préparée par le chamoiseur & le mégissier, & avoir été passée en huile. Du poil de sa peau on rembourre des selles & des bâts. Les cornes servent aux couteliers pour faire des manches de couteau, ils préferent celles qu'on arrache de dessus sa tête à celles qui tombent naturellement.

CERF, *mal de cerf*, *terme de maréchal;* c'est un rhumatisme qui attaque les mâchoires & les parties du train de devant d'un cheval, & qui se jette quelquefois sur les parties du train de derriere. Ce mal tombant sur les mâchoires, empeche le cheval de manger.

CERF *volant;* nom que les tanneurs & autres ouvriers qui travaillent aux gros cuirs, donnent aux cuirs tannés à fort-fait dont le ventre a été ôté.

CERFEUIL, plante potagere dont il y a deux especes, le cerfeuil commun & le musqué. Le premier se seme tous les ans; le second est vivace.

La racine du cerfeuil commun est unique, blanche, fibrée, un peu âcre; la tige est cylindrique, cannelée, creuse; elle a des nœuds d'intervalle en intervalle, & donne plusieurs branches: les feuilles ressemblent assez à celles de la cigue, mais elles sont plus courtes, plus fines, teintes de quelques ombres rouges, & soutenues par des queues rougeâtres. Elles ont une odeur & un goût aromatique. Au sommet des rameaux naissent des fleurs en rose, disposées en parasol, & composées de cinq pétales blancs inégaux, & de cinq petites étamines de même couleur que les pétales. Le calice devient un fruit composé de deux graines longues, un peu convexes, lisses & noires, d'une saveur aromatique, ainsi que les autres parties de la plante.

Le cerfeuil musqué a les feuilles plus grandes & plus velues, d'un verd plus foncé; d'ailleurs elles ont la même forme & les mêmes découpures: l'odeur aromatique qu'elles exhalent tire sur celle de l'anis. Le pied est gros, & jette beaucoup de feuilles qui font un grand écart; s'il pousse une tige, ce qui n'arrive pas toujours, elle est grosse & cannelée. Les sommités des rameaux, dont elle est garnie, sont terminées par des fleurs en parasol. La graine est grosse, longue, de couleur de café, convexe d'un côté, cannelée de l'autre.

Le cerfeuil commun se seme en toute saison; mais il faut observer que depuis le printems jusqu'au mois d'Août elle monte en trois semaines. Il n'en faut donc semer que peu à la fois & y revenir tous les quinze jours, afin de n'en pas manquer. Durant les grandes chaleurs, il faut semer à l'ombre d'un mur & arroser tous les jours. Faute d'eau, elle devient jaune & coriace.

On peut semer le cerfeuil à la volée; mais on le coupe plus proprement, quand il a été semé par rayon. Pour en avoir plutôt au printems, on en seme sous cloche, ou l'on en met quelques bordures à l'abri d'un mur bien exposé.

Depuis la fin d'Août jusqu'au commencement d'Octobre, on seme

pour l'automne & l'hyver. Le dernier semé fournit le plus long-tems, puisqu'il est le dernier à monter en graine.

Toute terre est bonne pour le cerfeuil, moyennant les préparations convenables. On met quelquefois ensemble le cerfeuil & le persil, ce qui n'est pas à imiter, parce qu'en général ce mêlange de plantes effrite beaucoup la terre.

On mange le cerfeuil dans les salades & dans la soupe. Il faut avoir attention de ne le mettre dans le mitonnage qu'un quart d'heure avant de le manger, sans quoi il perd son goût & ses qualités.

Le cerfeuil a plusieurs vertus, & est souvent employé comme remede. Les deux especes entrent dans tous les bouillons rafraîchissans & dans les décoctions apéritives. On exprime le jus qui est bon pour la jaunisse & les pâles couleurs. La dose est de trois ou quatre onces, avec autant de bouillon de veau. La feuille bouillie dans le lait soulage toujours & guérit souvent les hémorrhoïdes externes. On met cette décoction dans le bassin d'une chaise percée, & on en reçoit les vapeurs les plus chaudes qu'il est possible; on en bassine la partie, lorsque la plus grande chaleur est passée. On sent tout l'effet de ce remede, après l'avoir répété trois ou quatre fois. Il n'est pas aussi efficace pour les hémorrhoïdes internes; mais on en reçoit toujours quelque soulagement. S'il est possible de faire seringuer cette infusion, la guérison peut s'en suivre; il y en a des exemples. On fait des fomentations de la décoction de cette plante qu'on applique sur les parties menacées d'inflammation, & sur le ventre pour la colique: elle adoucit les éréſipelles, en y mêlant un peu d'eau-de-vie. Le marc dissout le sang coagulé: aussi l'applique-t-on dans les meurtrissures; il empêche en même tems l'épanchement du sang. Les feuilles fumées en guise de tabac soulagent les asthmatiques: elles sont aussi vulnéraires, détersives & apéritives; on les laisse infuser pendant quelques heures & on les prend en boisson; elles provoquent même les urines & aident à la digestion. Le cerfeuil musqué est préférable pour les asthmatiques. Son suc est un des meilleurs remedes pour toute sorte d'hydropisie: on le prend seul, ou avec du nître purifié & le syrop des cinq racines. Il faut en prendre de quatre en quatre heures un petit verre, à petite dose chaque fois. La feuille du cerfeuil commun emporte les loupes; pour cet effet on la fait amortir sur une pelle chaude, & on l'applique sur la loupe; on répete deux ou trois fois. Si elle ne cede à ce remede, c'est qu'elle est très-ancienne & très endurcie.

Le cerfeuil musqué ne se seme qu'au printems, ou sur terre: très-souvent il ne leve qu'au bout d'un mois; sans craindre qu'elle soit perdue, il faut arroser au besoin & sarcler les mauvaises herbes.

On le mange en salade & à la soupe; sa racine lui donne un très-bon goût; on le fait blanchir sous la paille, il plaît ainsi davantage. Cependant son goût de musc le fait craindre de plusieurs personnes, & il n'est guere d'usage dans la cuisine.

Le cerfeuil semé en Août & Septembre porte sa graine au printems; on la recueille le matin à la rosée, quand elle paroît noire en plus grande partie; on la met sur un drap, on la laisse sécher au soleil pendant quelques jours, après lesquels on la froisse avec les mains, on la vanne & on la serre.

Les maréchaux ſont uſage de cette plante dans certaines maladies des chevaux : ils l'emploient comme diurétique, apéritive & pectorale. On ſe ſert de toute la plante.

CERISAIE, lieu planté de ceriſiers. Pour faire une ceriſaie, il faut choiſir une terre bien meuble, légere, & qui ait plus de chaleur que d'humidité. Dans les terres graſſes ou humides les ceriſes ſont plus belles, mais moins bonnes & en moindre quantité.

CERISE. Voyez *Ceriſier*.

CERISÉE, le même que ceriſaie.

CERISIER, arbre dont le fruit petit & rouge eſt des premiers qui viennent au printems. Cet arbre ſe diviſe en pluſieurs eſpeces, qui ſont les vrais ceriſiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers, les meriſiers.

Parmi les vrais ceriſiers, on diſtingue les hâtifs, les tardifs, les blancs, ceux qui portent des ceriſes à courte queue, ceux qui en portent à longue queue. La ceriſe de Montmorency, qu'on appelle auſſi *coulars*, & la ceriſe hâtive ſont les deux meilleures eſpeces.

Les meilleures guignes viennent du Maine ; c'eſt le premier fruit rouge qui paroiſſe : il y en a de blanches, de noires & de rouges.

Les griottes chargent par année, ſont groſſes, noires, excellentes ; le noyau en eſt rouge, l'arbre très-beau & plus gros que les autres ceriſiers la feuille en eſt plus large & plus brune.

Le bigarreau eſt de difficile digeſtion & ſujet aux vers. Sa chair eſt plus compacte que celle des autres ceriſes.

Le cœuret eſt une autre eſpece de bigarreau fait en forme de cœur, d'où lui vient ſon nom de *cœuret*. Il eſt plus tendre que le bigarreau ordinaire ; l'arbre eſt plus gros, & a la feuille plus large.

Le guindolier eſt un bel arbre auquel on donne telle forme qu'on veut, ainſi qu'au griottier. La feuille en eſt brune, courte, & plus ronde que pointue. Les fruits, qu'on appelle *guindoux*, ſont plus gros que les griottes, moins noirs tant en-dehors qu'en dedans, très-doux & très-agréables.

Le meriſier naît communément dans les bois ; ſon écorce eſt blanche & unie, ſon bois dur & ſonore, ſon fruit ou rouge, ou blanc, ou noir. Il eſt peu eſtimé, on ne le mange guere qu'à la campagne. On en fait du ratafiat. Les feuilles deviennent rouges avant que de tomber. Sa fleur eſt plus ouverte, plus large, plus blanche, que celle du ceriſier qui a toujours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton. Le meriſier a beaucoup de ſéve & de force ; on le fait ſervir à recevoir des greffes de ceriſier ; il ne réuſſit qu'en plein vent. Le meriſier à fruits blancs eſt plus docile pour la greffe, & celui à fruits noirs eſt le plus intraitable pour le même objet. En certaines provinces cet arbre s'appelle *ſéches*.

Les bois de ſainte Lucie ſont encore des eſpeces de ceriſier. Il y a de plus la ceriſe à trochets qui n'eſt pas bonne à manger, & dont l'arbre a les feuilles plus larges que les autres eſpeces.

Il y a trois façons de multiplier les ceriſiers. 1° On ſeme les noyaux ; ce qui ſe fait à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'hyver, on les greffe dans le mois de Septembre de la même année, s'ils ſont aſſez forts ; s'ils ne le ſont pas, on attend à la deuxieme année.

2° On leve des rejettons & on en fait des pépinieres.

3° On en greffe quelque bonne

espece. On choisit pour recevoir la greffe le merisier blanc qui a la sève plus forte & plus abondante que le cerisier, qui pousse un grand nombre de jets qui en absorbent une partie. Il faut préférer le merisier blanc, je l'ai déjà dit, & l'expérience le prouve. Quoique sur toutes les branches d'un merisier qu'on aura greffé en fente aux branches, il n'y ait souvent que deux ou trois greffes qui prennent, ç'en est assez, parce qu'elles servent à greffer le reste en approche. On greffe en fente ou en écusson, mais sur le merisier la greffe en fente réussit mieux. On greffe aussi quelquefois sur des pruniers & des cormiers. On en éleve même de simples boutures. Quant au griottier, il est mieux de le greffer sur le cerisier ; il charge davantage & conserve mieux son fruit.

Les cerisiers viennent bien dans des trous : pour toute culture, il faut les bêcher souvent & éviter d'y mettre du fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé. En mettant de la chaux au pied, ou en arrosant ses racines avec de l'eau chaude, on hâte le fruit.

Compote de cerises. A demi mûres, la queue un peu coupée, on les faire cuire à grand feu avec de l'eau & du sucre ; on leve l'écume avec du papier blanc, comme à toutes les compotes. On ne prend pour les compotes ni les guignes, ni les bigarreaux, ni les merises.

Marmelade. Passées au tamis, bouillies & réduites à moitié : on leur fait faire plusieurs bouillons dans du sucre à la grande plume : Voyez *Sucre ;* une livre de sucre pour deux livres de fruit. Que le syrop ait de la consistance.

Gelée. Bien mûres, écrasées, passées au tamis, le jus clair ; ou le fair bouillir avec du sucre au caffé, jusqu'à ce qu'il soit au perlé. Autant de sucre que de fruit.

Confitures au liquide. On coupe les queues par la moitié ; on leur fait faire plusieurs bouillons dans du sucre à la grande plume ; le lendemain on y ajoûte du même sucre avec du jus de groseilles ; elles sont finies, quand le sucre est au perlé.

De cerises à l'oreilles. On les fait cuire comme les précédentes, en ôtant les noyaux. Quand on veut s'en servir, on les ouvre en deux, on en applique plusieurs l'une sur l'autre, on les laisse égoutter, & on les fait sécher à l'étuve.

Cerises framboisées. Comme à noyaux, en y mettant du jus de framboises.

Cerises en sur-tout. Comme à oreilles, en laissant la queue à celles sur lesquelles les autres sont appliquées.

Pâte de cerises. Passées au tamis, desséchées & réduites en pâte : on les délaie avec du sucre à la grande plume, autant de sucre que de fruit ; mises dans les moules, on les fait sécher.

Syrop de cerises. Bien mûres : on ôte les queues & les noyaux, on les fait bouillir avec du sucre à la grande plume ; autant de sucre que de fruit ; réduites en syrop, on les passe.

Autre façon. Bouillies & passées au tamis, on prend le jus qu'on fait bouillir avec du sucre à la grande plume, & réduire en syrop fort.

Cerises à l'eau-de-vie. On les choisit grosses & mûres, on les met dans une bouteille de façon qu'elles y soient à l'aise ; on verse dessus du jus de cerises & de framboises, ensuite du sucre fondu & de l'eau-de-vie ; cinq quarterons de sucre par chopine d'eau-de-vie.

Ratafiat. Un quart de framboises écrasées avec trois quarts de cerises bien mûres : on peut concasser les noyaux & les mêler ; le tout cuvé jusqu'au lendemain, on passe le jus

pour le mettre avec autant d'eau-de-vie, une livre de sucre pour quatre pintes de liqueur, un peu de cannelle; bien bouché, on expose au soleil, on laisse infuser longtems, on le colore avec jus de mûres ou de merises.

Vin de cerises. Jus de cerises mis dans un petit barril avec les noyaux concassés, & un quarteron de sucre pour pinte de jus, cuvé comme le vin; fini, on peut y mettre un peu d'esprit de vin. On y met quelquefois une livre de groseilles avec cinq livres de cerises, cannelle & coriandre.

Au caramel. Cerises à l'eau-de-vie, égouttées & ressuyées à l'étuve. On les retourne dans un caramel.

Tourtes de cerises. Queues & noyaux ôtés, cuites à court syrop & froides, on les met dans une abaisse de feuilletage, avec un bord de même pâte; on fait cuire & on glace de sucre. On couvre de petites bandes celles qui sont confites & que l'on emploie hors de la saison.

CERNE, *terme de fauconnerie.* On appelle *vol à grand cerne* celui des oiseaux qui vont haut & bas.

CERNER, faire une coupure à un corps pour en enlever une partie. On cerne une pomme en coupant tout au tour de l'endroit pourri ou verreux, afin d'en ôter cette partie qui pourroit gâter le reste.

CERRE, espece de chêne dont les feuilles ressemblent à celles du chêne commun; mais elles sont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes. Son gland est fort amer & presque entiérement revêtu de sa calotte armée d'aiguillons larges, & de couleur cendrée. Les porcs qui en sont nourris ont la chair ferme à la vérité, mais dure. On se sert de ces glands qu'on appelle des *gallons* pour teindre les draps en noir, mais la teinture ne tient pas. D'autres disent que ce ne sont pas les glands, mais les calottes qu'on emploie pour cet usage, & qu'on s'en sert aussi comme de l'écorce du chêne pour corroyer les cuirs.

CERTEAU, poire dont il y a deux especes; le certeau d'été & le certeau musqué. Les deux especes viennent en automne, nonobstant la dénomination de la premiere.

CERVAISON; c'est le temps où le cerf est gras & bon à chasser.

CERVEAU; cette masse molle qui est contenue dans le crâne & où aboutissent les organes des sens. On l'appelle communément la *cervelle.* La cervelle des animaux est une mauvaise nourriture, difficile à digérer, propre à produire un suc épais & grossier, & à émousser l'appetit.

CERVEAU, *fonderie*; c'est la partie supérieure de la cloche qui se courbe en forme de timbre ou de calotte.

CERVELAS, espece de saucisson court rempli de chair de porc coupée par morceaux, & assaisonnée d'épices.

CERVELET, la partie postérieure du cerveau dont il est séparé en haut par le repli de la dure mere, & auquel il est joint par en bas.

CERVOISE. Voyez *Biere.*

CERVOISIER. Voyez *Brasseur.*

CERUSE; c'est une sorte de rouille que donne le plomb, ou plutôt du plomb dissous par le vinaigre. On l'appelle aussi *blanc de plomb.*

Maniere de faire la céruse.

On prend du plomb; on en fait des lames de trois pieds de long sur six pouces de large, & de l'épaisseur d'une lame de couteau; on les roule de façon que les surfaces roulées ne se touchent pas. Lorsqu'elles sont roulées, on les met chacune dans un pot qui n'a que la

grandeur nécessaire pour la contenir ; elle y est suspendue par une petite barre qui l'empêche de toucher le vinaigre qu'on met dans chaque pot.

Ensuite on fait une couche de fumier de cheval assez grande pour contenir vingt pots sur chaque face, afin de pouvoir y en mettre quatre cent. Chaque pot est couvert avec une lame de plomb, & par-dessus on met des planches pour les fermer le plus exactement qu'il est possible. Ce qui étant répété quatre fois, fait seize cent pots qu'on met ordinairement dans une couche.

Au bout de trois semaines de digestion, on retire les pots ; on déroule les lames & on les étend sur des planches, où on les bat avec des battoirs jusqu'à ce que toute la céruse soit détachée. Ensuite on la porte à un moulin, où on la réduit en poudre avec de l'eau entre deux meules de pierre ; on la met ensuite sécher au soleil dans de petits pots.

Les peintres en font usage, & la couleur qu'elle donne est très-belle ; mais elle est dangereuse pour le broyeur & pour ceux qui l'emploient : elle leur cause des coliques violentes qu'on appelle *coliques de plomb*.

Les femmes se servent du blanc de plomb pour se blanchir la peau ; on en compose le fard. On se sert pour l'usage des femmes, du blanc de plomb qui a été fait par le vinaigre dans lequel on a mis de l'orge perlé, le plus beau, ou du riz. On prétend que l'orge sur-tout, & après l'orge le riz, empêche les mauvais effets du blanc de plomb. Ces mauvais effets sont de gâter la peau & les dents, & de donner une mauvaise odeur.

A l'égard des peintres, ils emploient le blanc de plomb pur pour la peinture à l'huile ; mais dans les ouvrages en détrempe, ils le mêlent avec le blanc de Rouen, à raison des différentes nuances qu'il y a à faire.

Le mélange de la céruse avec le blanc de Rouen, ou la craie, n'est pas facile à connoître ; on ne peut s'en appercevoir que par la suite. Voici le moyen ; si l'huile avec laquelle on l'a broyée n'est pas vieille, & que le blanc soit gras, cela vient de la craie. Ainsi pour être sûr d'avoir de beau blanc de plomb pour la peinture à l'huile, il est bon de le faire broyer, quand il est en écaille.

On se sert de la céruse pour cicatriser les plaies des chevaux.

CESARIENNE ; (opération ou section) c'est une opération de chirurgie qui consiste à faire une ouverture à l'abdomen de la mere, pour tirer l'enfant de la matrice. On fait cette opération sur la mere morte ou vivante ; dans le premier cas il n'y a plus rien à craindre pour elle, & il faut se hâter d'opérer, afin de sauver l'enfant, s'il est possible ; dans le second cas, il ne faut se déterminer à l'opération, que quand on est sûr que l'accouchement par les voies naturelles est absolument impossible, malgré tous les secours ordinaires.

CESSION, abandonnement de tous biens tant meubles qu'immeubles qu'un débiteur fait à ses créanciers pour éviter la contrainte par corps, ou pour sortir de prison. La cession est ou volontaire, ou judiciaire.

La cession volontaire est celle que fait un débiteur qui ne peut satisfaire tous ses créanciers : il leur donne un état exact de tous ses biens, & ce contrat de cession, approuvé & signé par les créanciers consentans, est homologué en justice. Par cet acte le débiteur est à l'abri de toutes poursuites de la part de ses créanciers

créanciers qui n'ont plus d'action contre lui sur tous les biens qu'il peut acquérir par la suite. Cette cession volontaire ne laisse pas de porter infamie à celui qui l'a faite.

La cession judiciaire est celle que fait un débiteur actuellement prisonnier, & absolument insolvable. Pour être admis au bénéfice de cession, le débiteur a recours au magistrat auquel il présente requête, & devant lequel, en pleine audience, il déclare qu'il abandonne tous ses biens; après quoi, intervient le jugement, malgré les oppositions formées par les créanciers. Cette cession judiciaire est plus infamante que la volontaire.

CETERAC, en latin *asplenium*, plante de la classe des capillaires. Les racines sont vivaces & composées de filamens noirs, les feuilles découpées en ondes. La semence est comme une poussiere très-fine qui sort de très petites capsules sphériques, garnies d'un anneau élastique par lequel elles s'ouvrent. Ces capsules sont entre des especes d'écailles qui occupent le revers de la feuille.

Le cétérac est bon dans la toux, l'asthme, la jauniſſe, le gonflement de la rate, la suppression des urines. On le fait macérer dans du vin, ou bouillir soit dans l'eau, soit dans du bouillon. Il faut observer que la méthode de le faire macérer dans du vin ne convient pas dans les maladies de poitrine.

Le cétérac croît dans des lieux pierreux & humides; il conserve sa verdure tout l'hiver, & produit de nouvelles feuilles en Avril Il entre dans le syrop de capillaire, on s'en sert comme du thé.

CHABLER, ou *habler une piéce de bois*, *terme de charpentier*, attacher un cable à une piéce de bois pour l'élever au moyen d'une grue, ou autre machine.

CHABLIS (bois) c'est ainsi qu'on appelle dans les forêts les bois que les vents & les orages ont renversés.

CHAGRIN, ou CHAGRAIN. Tout le monde connoît ce qu'on appelle *peau*; ou *cuir de chagrin*, dont on couvre des étuis, des écritoires & d'autres ouvrages. De quelque espece d'animal que vienne cette peau (car les auteurs se contredisent à cet égard,) il est certain qu'après l'avoir d'abord préparée comme les autres peaux, on répand dessus de la graine de moutarde, avant qu'elle soit séche; on l'expose ensuite à l'air pendant plusieurs jours, puis on la tanne; en se séchant elle devient fort dure; mais elle redevient molle & souple en la mettant dans l'eau. Elle prend telle couleur qu'on veut. Les plus belles peaux de chagrin viennent de Constantinople; on en apporte aussi de Tauris, d'Alger & de Tripoli; celles de Pologne sont moins estimées. Le marroquin passé en chagrin se reconnoît aisément en ce qu'il s'écorche.

CHAINE, sorte de mesure dont on se sert pour arpenter les terres; elle est composée de plusieurs anneaux de fil de laiton ou de fer, avec de gros anneaux au bout, où l'arpenteur fiche ses fléches. Cette mesure est la même chose que la verge, la perche, la corde: elle varie selon les lieux.

CHAINE, *terme de tisserand*, se dit des fils étendus sur le métier, à travers desquels on fait passer la navette pour faire la toile.

CHAINE, mesure dont on se sert pour mesurer les chevaux. Elle est haute de six pieds, faite de petits chaînons de fer ou de laiton, marquée de pied en pied par un fil de laiton tortillé: depuis le quatrieme jusqu'au sixieme pied, les pouces sont marqués par d'autres

fils : au bas de la chaîne eſt un plomb. Lorſqu'on veut meſurer un cheval, on laiſſe tomber le plomb au bas du ſabot de la jambe de devant, à côté ; puis coulant la chaîne le long de l'épaule, on s'arrête au haut de la pointe du garrot. Cette meſure n'eſt pas auſſi exacte que la potence. Voyez *Potence*.

CHAINE, *maçonnerie* ; c'eſt une pile de pierres miſes les unes ſur les autres en liaiſon, pour porter des poutres, ou fortifier une muraille ; quand elles ſoutiennent des poutres, on les appelle auſſi *jambes ſoupoutres*, ou *pieds droits*. On fait les chaînes de pierre de taille, de moilon, de briques, de cailloux maçonnés à chaux & à ſable.

CHAINE *de fer*, aſſemblage de pluſieurs barres de fer, liées bout-à-bout par clavettes & crochets, qu'on met dans l'épaiſſeur des murs des bâtimens neufs, pour les entretenir, & autour des vieux, pour les retenir, quand ils menacent ruine.

CHAINE *de charrue*, ce qui tient le timon de la charrue avec le paumillon, par le moyen d'un gros anneau de fer, dans lequel on paſſe ce timon, & qu'on arrête avec un inſtrument de fer qu'on appelle une *hape*. On avance ou on recule la chaîne, on l'arrête avec la cheville, ou la hape, à un trou plus haut ou plus bas, ſelon que l'on veut que le ſoc enfonce plus ou moins dans la terre.

CHAINE *de charrette*, chaîne de dix-huit à vingt pieds de long, plus forte que la précédente, dont les charretiers ſe ſervent pour arrêter les tonneaux de vin & les tines de vendange qu'ils charrient. Ils ont un levier par le moyen duquel ils ſerrent cette chaîne.

CHAINE *d'avaloire* ; c'eſt la chaîne qui eſt accrochée au limon d'une charrete.

CHAINEAU, conduit de plomb qui porte les eaux qui deſcendent des toits dans les cuvettes. Les piéces de fer qui les ſoutiennent s'appellent *crochets à chaîneaux*. On appelle auſſi *chaîneaux* des rigoles taillées pour le même uſage dans la pierre, ou ſur la corniche des grands bâtimens.

CHAINETTE, petite chaîne; *en termes de franger*, c'eſt un petit tiſſu de ſoie qui court ſur toute la tête de la frange.

CHAINETTE *de mors* ; CHAINETTE *de harnois*. Voyez *Mors*. Voyez *Harnois*.

CHAINETIER, ouvrier qui fait & vend les agraffes, les petites chaînes pour pendre les clefs, &c. pour attacher les chiens.

CHAINON, un des anneaux ou des boucles qui compoſent une chaîne.

CHAIR, partie de l'animal, molle & rouge, qui fait la liaiſon & la compoſition du plus grand nombre des parties du corps ; ce ſont les muſcles du corps. Cette partie des animaux ſert à la nourriture de l'homme. Ceux qui ſont trop jeunes, ou qui tettent encore, ont une chair molle, viſqueuſe & chargée d'humidités ſuperflues : celle des animaux plus avancés en âge eſt plus ferme ; c'eſt un aliment plus ſolide & qui donne plus de forces. Quand les animaux ſont vieux, leur chair eſt ſéche, dure & difficile à digérer. La chair des animaux a des qualités bien différentes, ſuivant les lieux & les climats, & la diverſité des nourritures. Ceux qui ont été nourris dans des marécages, ont la chair plus molle & chargée de ſucs groſſiers ; ceux qui ont vécu dans des lieux ſecs, & qui ont reſpiré un air pur, ſont meilleurs pour le goût & pour la ſanté. L'action & le mouvement des animaux contribuent encore à

leur faire une chair plus salutaire & plus facile à digérer. Les mâles valent mieux que les femelles qui ont la chair plus molle. Celle des animaux qui ont été châtrés, surtout de ceux qui l'ont été dans la jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus grasse, plus nourrissante.

CHAIR *blanche*, se dit de celle qui est blanche, lorsqu'elle est cuite; telle est celle des chapons, des poulets, &c.

CHAIR, se dit de la substance des fruits, comme des melons, des poires, &c. On dit aussi du poisson, que sa chair a telle ou telle qualité, qu'elle est molle, qu'elle est ferme, &c.

Couleur de chair est un blanc mêlé d'un peu de rouge. Voyez *Carnation*.

CHAIR *à dame*, espece de poire qui se mange au mois d'Août. La Quintinie la met au nombre des mauvaises poires.

CHAISE *de commodité*; c'est une chaise dont le dossier se hausse & se baisse par le moyen d'une cremaillere, & sur laquelle on peut prendre du repos.

CHALAND : c'est ainsi qu'on nomme les bateaux plats qui vont sur la Loire; ils sont legers & construits avec peu de solidité; ils sont longs de douze toises, larges de dix pieds, & leur bord a quatre pieds de haut. Ces bâteaux arrivés à Paris, y sont dépecés & vendus.

CHALCITIS, espece de minéral rouge comme le cuivre, friable & non dur, ayant le goût du vitriol & des veines jaunes & luisantes endedans. Mis seul dans le creuset, il se fond au feu, & se dissout aisément dans les liqueurs aqueuses. Il se trouve dans les mines de cuivre, avec deux autres minéraux qui lui ressemblent beaucoup; on les appelle l'un *misy* & l'autre *sory*. Ce dernier est comme la base des deux autres; le chalcitis se forme immédiatement sur lui, & le misy se forme sur le chalcitis, comme le verdet sur le cuivre. La différence de ces trois substances ne consiste qu'en ce qu'elles sont plus tenue, ou plus grossieres. Le misy, comme plus éloigné de son principe, a les parties plus subtiles, & après lui, le chalcitis. Le chalcitis entre dans la theriaque, dont bien des gens voudroient qu'on le retranchât, par la raison que c'est un caustique, ainsi que les deux autres minéraux; aussi ne les donne-t-on pas intérieurement. On trouve ces trois sortes de minéraux en Allemagne.

CHALONS, grand filet dont on se sert pour pêcher. On en attache les côtés au bout de deux petits bateaux qu'on promene sur les rivieres.

CHALUMEAU, petit tuyau creux dont se servent les émailleurs & les orfévres : en soufflant dedans, ils dirigent le feu de leur lampe sur les ouvrages qu'ils veulent émailler ou souder.

CHAMBOURIN, espece de pierre dont on fait les verres appellés *verres de cryſtal*. On les fait aussi avec du sable & des cailloux blancs.

CHAMBRANLE, *architecture & menuiſerie*, ornement de bois, de pierre, ou de marbre qu'on met aux deux côtés & au haut d'une cheminée, d'une croisée, d'une porte. Quand il est simple & sans moulures, on l'appelle *bandeau*. Les deux côtés se nomment *les montans*, & le haut *traverse* Quand il porte sur l'atre du pavé, ou sur un appui de croisée sans plinthe, on l'appelle *chambranle à cru*. Ceux qui ont des crossettes ou oreillons aux encognures s'appellent *chambranles à crossettes*.

CHAMBRE; ce mot a un grand nombre d'acceptions; la plus commune est celle qu'on lui donne dans l'usage domestique.

En termes de fonderie, c'eſt un endroit dans un canon ou dans une cloche où le métal n'a pas coulé, & où par conſéquent il reſte un vuide. Il faut alors refondre la piéce, & particuliérement le canon qui pourroit crever. Mais dans certaines piéces d'artillerie, il y a des chambres qu'on fait exprès; c'eſt une concavité au fond de l'ame de la piéce, deſtinée à loger la poudre, & où va ſe terminer la lumiere.

Lorſque le cheval a eu quelque partie bleſſée ou foulée, on retire un peu de bourre de la ſelle, du bât, ou du collier, pour empêcher qu'ils ne portent ſur l'endroit qui ſouffre, & ce vuide qu'on fait s'appelle *chambre*.

Dans les canaux dont les eaux ſont ſoutenues par des écluſes, l'eſpace qui eſt entre les deux portes d'une écluſe s'appelle *chambre d'écluſe*.

Les tiſſerands appellent *chambre* la fente d'un peigne par où paſſent deux fils.

Les vitriers donnent auſſi le même nom au creux qui eſt dans la verge de plomb où ils placent le verre, lorſqu'ils font des panneaux de vitres.

CHAMBRE', où il y a des chambres, en parlant des armes à feu.

CHAMBRELAN, ouvrier qui n'a pas droit de lever boutique, & qui travaille en chambre & furtivement.

CHAMBRIERE, *manege*; c'eſt un long fouet fait d'une grande courroie de cuir attachée au bout d'un bâton, dont on ſe ſert pour fouetter le cheval & le faire obéir au cavalier.

CHAMBRIERE, uſtenſile de cuiſine qui n'eſt autre choſe qu'un demi-cercle de fer qu'on accroche à la cremaillere, pour poſer deſſus la poële à fricaſſer.

CHAMOIS, eſpece de chevre qui court avec une extrême viteſſe & s'élance de rocher en rocher. On trouve quelquefois dans le ventricule des chamois des pierres qu'on appelle *bezoard d'Allemagne*. La peau préparée eſt chaude & douce ſur la peau. On en fait des camiſoles qui ſoulagent beaucoup les perſonnes ſujettes aux rhumatiſmes. On les ſavonne comme le linge. On purifie le mercure en le faiſant paſſer par ſes pores qui ſont fort étroits. Il y en a beaucoup dans les montagnes de Dauphiné & dans les Pyrénées.

CHAMOIS, *terme de fleuriſte*, qui ſignifie & une tulipe bordée d'écarlate, & une couleur tirant ſur l'iſabelle, dont les amateurs de tulipes font grand cas.

CHAMP, piéce de terre propre à être cultivée & miſe en valeur. Ce mot eſt employé dans pluſieurs autres acceptions: le *champ* d'un tableau, d'une tapiſſerie, d'une médaille: c'eſt le fonds ſur lequel les figures ſont peintes, tracées, ou gravées. Ce fond eſt ordinairement obſcur pour relever les couleurs des figures & les faire ſortir davantage.

Mettre de champ, ſe dit des ſolives & de toutes les piéces de bois équarries qu'on poſe ſur leur partie la moins large, afin qu'elles aient plus de force & ne plient pas.

CHAMP, *en termes de méchanique*, ſe dit de ce qui eſt poſé horiſontalement.

Les horlogers appellent la roue de champ, la troiſiéme roue d'une montre, qui fait mouvoir celle de rencontre. Elle eſt poſée horiſontalement; & ſes dents ſont perpendiculaires. En général ils appellent *roues de rencontre* toutes celles dont les dentures ſont paralleles à leur tige.

CHAMP *d'un peigne*; c'eſt la

partie du milieu d'où sortent les dents.

A champ, à plein champ, est un terme de jardinage. Semer à cham, à plein champ, est la même chose que semer à volée, c'est-à-dire, sans rayons ni alignement.

CHAMPIGNON, plante ou qui croît naturellement dans les champs, ou qu'on fait venir par artifice. Quant aux premiers, il faut bien les connoître avant que d'en faire usage. Un mauvais champignon est un poison dont l'unique remede est l'émétique, qu'il faut prendre promptement à la dose de quatre grains & plus, si les quatre grains ne produisoient pas leur effet, avec beaucoup de lait & d'huile, pour tempérer l'acrimonie du poison, & en même tems le chasser de l'estomac. Il y a une infinité de champignon dont on parlera, autant qu'il sera nécessaire, à mesure qu'ils se présenteront dans leur ordre alphabétique.

Les champignons qu'on fait venir par art n'ont ni le goût ni le parfum de ceux que produit la seule nature; mais ils ont cet avantage, qu'ils fournissent dans toutes les saisons. On distingue le pédicule & le chaperon; le pédicule tient à la terre & supporte le chaperon. On mange ces deux parties, ne retranchant du pédicule que l'extrémité qui touchoit à la terre. Si cependant il est trop gros, on le retranche tout-à-fait. On les fait venir sur couche ou sur meule.

Maniere de faire des couches pour les Champignons.

Choisissez dans le lieu de votre jardin que vous avez destiné pour les couches chaudes une place de la largeur de quatre pieds & demi, & de la longueur que vous voudrez: attachez aux deux extrémités deux perches d'égale longueur, qui viennent se terminer au milieu de l'espace qui est entre les extrémités désignées, & qui fassent un triangle isocéle: remplissez cette espace jusqu'à cette hauteur, de bon fumier bien sec que vous aurez soin de bien fouler: couvrez-le de ce fumier couvert de filets blancs qu'on trouve sur les veilles couches où il y a déja eu des champignons, ou arrosez-le avec de la lavure de champignon, & recouvrez-le tout de litiere longue, de la hauteur d'un pied.

C'est le *fungus campestris albus supernè infernè rubens.* J. B.

Les champignons commencent à pousser dès le mois suivant, quand la saison est favorable, &, pour le plus tard, au mois de Juin. On visite la couche de tems en tems; on recueille les champignons, à mesure qu'on en trouve d'assez gros, & dès qu'elle est en train de donner, on fait la revue tous les deux jours, observant de remettre la litiere qu'on a été obligé de lever, & d'arroser legérement toute la couche, à moins que le tems ne soit à la pluie. Une voie d'eau suffit sur quatre toises de longueur. Ces couches fournissent abondamment pendant quatre mois & plus, si les fumiers sont bons, s'ils ont été bien travaillés, & dans les terres sabloneuses; ce sont les meilleures: Dans les terres fortes, elles donnent plus tard, & moins abondamment: il faut même, lorsqu'elles sont telles, mêler du sable ou du terreau avec la terre dont on couvre la superficie, & les asseoir sur un lit de platras qu'on fait au fond de la tranchée, & qu'on recouvre d'un peu de terre allégée, pour faciliter l'écoulement des eaux. Quand les couches cessent de donner, on les défait & on recueille le blanc qui s'y trouve. Ce blanc, qu'on nomme *blanc de champignon*, est la partie de fumier adhérente aux pédicules

des champignons qui ſont venus précédemment ; ils en ſont comme la ſemence, & ſervent à en faire venir de nouveaux ſur meule. Les couches n'en ont pas beſoin ; le fumier dont elles ſont compoſées en renferme toujours aſſez pour la production.

Maniere de faire les Meules.

Les meules ſe font en toute ſaiſon & rapportent beaucoup plutôt ; mais elles demandent plus de travail & de dépenſe. La nature du terrein doit être différente ſelon les ſaiſons ; pendant l'hiver & le printems, il leur faut un fonds ſec & ſablonneux ; pour l'été, des terres fraîches & une ſituation un peu ombragée. Si la terre eſt graſſe, il faut commencer par faire un lit de platras ou de menues pierres, & le recouvrir également de quelques pouces de ſable qu'on a ſoin de faire battre. Cette préparation eſt néceſſaire pour la filtration des eaux & pour entretenir la chaleur convenable. Enſuite on approche le fumier, obſervant qu'il ne ſoit pas de chevaux qui aient été nourris de ſon, au lieu d'avoine, ce qui rend leur crotin ſans vertu. On le laiſſe à l'air pendant un mois, prenant garde que les poules n'aillent pas le gratter. On dreſſe les meules à la hauteur d'un pied ſur trois de large, retirant les pailles trop longues du fumier, à meſure qu'on le diſpoſe : quand elle eſt dreſſée dans toute ſa longueur, on la mouille amplement.

Au bout de quatre jours, on remanie le fumier, & on en retire environ un tiers qu'on remplace avec d'autre tout neuf, le plus court qu'on peut trouver, & on réduit la largeur de la meule à deux pieds, ſur quatorze ou quinze pouces de hauteur. On la laiſſe repoſer ſix jours, après leſquels on coupe en morceaux de trois ou quatre pouces ce blanc ; on le larde, à quatre pouces de terre & à fleur de fumier, laiſſant un pied de diſtance de l'un à l'autre : on remet tout de ſuite, par-deſſus la meule, le tiers des fumiers qu'on a eus de reſte, quand on l'a réduite à deux pieds, & on la dreſſe en dos de bahut.

Trois jours après, on bat la meule tout autour avec le dos d'une pelle de bois, pour ſerrer davantage le blanc contre les fumiers, & on arrache avec la main toutes les pailles qui débordent. Après cette opération, on jette deſſus un pouce de terre qu'on mêle avec moitié terreau ou ſable, ſi elle eſt forte. On couvre le tout de trois pouces de grand fumier neuf : au bout de huit jours, on en ajoûte autant, obſervant, la premiere & la ſeconde fois, de ne couvrir que légérement le haut de la meule. Après huit autres jours, on découvre la meule pour la nettoyer des ordures que le fumier y a dépoſées ; on la poudre enſuite avec un peu de ce même fumier qu'on a retiré, dont on choiſit le plus long, ce qu'on appelle la *chemiſe de la meule* ; on met par-deſſus environ trois pouces de fumier neuf, qu'on a laiſſé reſſuyer en tas pendant huit jours. Sur cette derniere couverture on rejette le fumier qu'on a eu de reſte, obſervant toujours de ne pas trop charger le deſſus.

Quinze jours après, on la découvre, n'y laiſſant que la chemiſe ; on la viſite pour voir ſi les champignons commencent à pouſſer ; partout où l'on en voit, on fiche de petites baguettes, pour les trouver plus facilement : cette recherche faite, on la recouvre comme auparavant. On y revient tous les quatre jours, & tous les trois jours, lorſqu'elle donne. Dans les cha-

leurs, il faut arroser tous les jours, à la dose d'eau qui est marquée pour les couches. Si le tems est froid, il ne faut récolter que tous les quatre ou cinq jours, & s'il gele, charger la couche de grands fumiers secs, à proportion de la rigueur du froid. Mais il faut veiller aux changemens du tems, pour découvrir les meules, s'il passe du froid au chaud, & les recouvrir encore, si le froid revient. Il faut observer, à ce propos, que ces meules sont sujettes quelquefois à prendre trop de feu, d'où s'ensuit la perte du fruit. Pour prévenir cet accident, il faut les sonder de tems en tems, & si on s'apperçoit qu'elles s'échauffent trop, découvrir la superficie de place en place, afin de laisser évaporer la chaleur; on recouvre quand elle est passée.

Si le fruit se gâte, ce qui arrive quelquefois par le tonnerre & les éclairs, il faut découvrir la meule & jetter tout ce qui est gâté. On la recouvre ensuite. Il faut donc la visiter, après qu'il a tonné & qu'il y a eu des éclairs.

Le fruit se leve par grouppes; en les ôtant, on laisse un vuide qu'il faut avoir soin de remplir avec un peu de terre qu'on ramasse au pied.

La meule ne produisant plus rien, on la défait; on ramasse le meilleur blanc qu'on fait servir pour d'autres: il se conserve bon pendant deux ans. On fait servir à d'autres usages le fumier qu'on en retire.

Les rats & les mulots se logent dans ces meules & mangent le fruit, il faut tendre des piéges pour les détruire.

On fait sécher des champignons à l'air, quelquefois après leur avoir fait jetter un bouillon: pour les faire mieux secher, on les enfile, comme des chapelets. On les garde pour le besoin, & quand on veut s'en servir, on les fait revenir quelques heures dans une eau tiéde.

On peut faire des meules dans des serres chaudes ou des caves. Après les avoir goptées, c'est-à-dire, avoir recouvert la superficie d'un pouce de terre; on ne les couvre pas de fumier, on ferme bien tous les soupiraux des caves, & de tems en tems, après qu'on a cueilli le fruit, on arrose legérement, si la terre le demande.

Les champignons entrent dans la plûpart des ragoûts, dans les tourtes; on le frit, on le farcit lorsqu'il est un peu gros, & on en fait un mets particulier avec la crême & le dessus d'un pain rond, dons on ôte la mie: c'est un entremets qu'on appelle *pain aux champignons*. Avant que de s'en servir, on les épluche, on les fait tremper quelque tems dans l'eau fraîche, & on les fait bouillir ensuite.

CHANCIR, se dit des corps qui se corrompent pour n'être pas assez secs. Quand les confitures n'ont pas été assez cuites, elles ne tardent pas à se chancir, c'est-à-dire, à se couvrir d'une espece de barbe. Le fumier se chancit, quand il commence à blanchir & à pousser une espece de filamens qui sont ordinairement la semence des champignons.

CHANCISSURE; c'est cette espece de barbe qui paroît sur la surface des corps humides qui se corrompent.

CHANCRE, ulcere malin qui ronge les chairs. Il y a trois sortes de chancres, les simples, les scorbutiques, les vénériens. Les chancres des deux premieres especes attaquent la bouche; les vénériens naissent aux parties naturelles. On donne quelquefois le nom de chancre au cancer.

Les oiseaux sont sujets aux chan-

cres ; pour les ôter, on leur lave la bouche avec du miel & du vin blanc qu'on a fait bouillir enſemble, enſuite on l'eſſuie & on met au deſſus du mal de la poudre de cerfeuil.

Les chevaux y ſont auſſi expoſés : les chancres commencent en eux comme dans les autres animaux, par un ou pluſieurs boutons qui ſe déchirant enſuite, deviennent chancreux & d'une couleur livide ou cenrrée. La cure doit commencer par la ſaignée & la diéte, & donner en même tems les diaphorétiques, principalement ceux qui émouſſent l'âcreté de la lymphe ; telles ſont les racines ſudorifiques d'eſquine, &c. l'acier, le foie d'antimoine. Pour la cure extérieure, il faut employer les cauſtiques, comme le vitriol &autres,en obſervant de ne les appliquer ni ſur les tendons, ni ſur les nerfs, ni ſur les gros vaiſſeaux, où ils cauſeroient du déſordre : on peut les appliquer impunément ſur les chairs, & même ſur les glandes.

Il y a une eſpece de chancre rongeant qui prend quelquefois à tous les chevaux d'un canton, & dont les progrès ſont tels, qu'en fort peu de tems il vient à couper la langue qu'on eſt fort étonné de voir tomber. Quand on a quelque raiſon de ſoupçonner ce dangereux mal, ſoit par le dégoût du cheval, ſoit par ce qu'on a vu arriver dans le voiſinage, il faut de tems en tems viſiter la bouche, & regarder ſous la langue vers le filet, où ce chancre prend ordinairement ſon origine : ſi on l'y découvre, il faut d'abord ſaigner, & enſuite frotter deſſus avec de l'eſprit de nître. Il y a auſſi le cancer de l'œil. Voyez *Œil.*

On appelle encore *chancre* une certaine pourriture qui vient aux arbres, qui les pénetre juſqu'au vif, & en fait mourir la peau. Pour en arrêter les progrès, il faut faire des inciſions tout autour avec la pointe d'un couteau qu'on enfonce juſqu'au bois.

CHANDELIER, faire le chandelier ; *en terme de jardinage*, c'eſt retrancher toutes les petites branches qui ſont ſur une plus grande, afin de la laiſſer dégarnie.

CHANDELIER *d'eau*, eſt une fontaine élevée ſur un pied, en forme de gros baluſtre, qui porte un petit baſſin où l'eau tombe d'abord, & duquel elle retombe dans un autre baſſin plus grand, au niveau des allées.

On dit porter le chandelier, en parlant d'un vieux cerf dont le haut de la tête, qu'on appelle *empaumure*, eſt large & creux.

CHANDELLE. (Maniere de faire la)

On prépare d'abord la méche ; pour cet effet, un garçon aſſis ſur un banc fait exprès, ayant pluſieurs pelotons de fil devant lui, prend cinq ou ſix fils, qu'il double autour d'un bâton & qu'il coupe à un couteau placé à une diſtance du bâton, proportionnée à la longeur qu'on veut donner à la chandelle, & les tord entre ſes mains.

Lorſque les méches ſont faites on les enfile dans une baguette, à quelque diſtance les unes des autres, & on les plonge à différentes repriſes dans une chaudiere pleine de ſuif fondu juſqu'à ce que les chandelles ſoient aſſez groſſes. Dans l'été on fait cette opération la nuit, pour que le ſuif puiſſe figer.

Pour faire les chandelles moulées, on a des moules d'étain bien polis en dedans : ils ſont faits un peu en entonnoir par le haut, & n'ont qu'un petit trou à leur extrémité inférieure, par où l'on paſſe la méche qui eſt aſſujettie en haut par

une petite clavette qui passe au milieu de l'anneau qu'elle fait, & porte sur les bords de la bouche du moule ; lorsque les méches sont ajustées, on remplit les moules avec du suif fondu, & on retire les chandelles lorsquelles sont refroidies.

CHANFREIN, *en terme d'horloger*, est une piéce dont on abat les quarts,

CHANFREIN, le devant de la tête du cheval depuis les yeux jusqu'aux nazeaux, en descendant par l'intervalle des deux sourcils.

CHANFREIN, *blanc*, autrement *belle face*, est une marque blanche qui régne le long du chanfrein du cheval, depuis le front jusqu'au nez.

On donne le même nom à l'armure qu'on met sur le chanfrein, lorsque le cheval est sous un cavalier armé de toutes piéces, aux piéces de cuir ou d'étoffe dont on couvre cette partie, & aux bouquets de plumes qu'on met sur la tête des chevaux.

CHANFREINDRE, ou *ébiseler un trou avec une fraise* ; c'est le faire en cône.

CHANFREINER, *terme de menuisier*, c'est-à-dire, couper le bout d'une planche de biais, rabattre une des arêtes.

CHANGE, commerce d'argent qui se fait en donnant une somme dans un lieu pour le remettre en un autre, par le moyen des lettres de change. Il se dit aussi du profit qui revient à un banquier ou négociant sur une somme d'argent qu'il a reçue, & pour laquelle il tire une lettre de change qui doit être payée ailleurs & par une autre personne. C'est, suivant l'usage de la place du lieu où sont payables les lettres, que le prix du change est déterminé.

CHANGE, *en termes de vénérie*, se dit quand les chiens quittent la bête qu'ils poursuivoient, pour courre après une autre qui se présente. Garder le change, c'est suivre toujours le même gibier. Prendre le change, c'est en suivre un nouveau. Un vieux cerf donne le change un substituant un jeune à sa place.

CHANGE, se dit aussi des oiseaux dressés pour le vol, lorsqu'ils quittent leur entreprise pour une nouvelle, ou qu'ils prennent des oiseaux qu'ils ne devoient pas voler.

CHANLATTE ; c'est ainsi que les couvreurs appellent une piéce de bois qu'ils attachent vers le bout des chevrons, & qui avance au-delà du mur, pour soutenir deux ou trois rangs de tuiles qui jettent l'eau plus loin, & l'empêchent de tomber le long du mur.

CHANNE, poisson de mer qui ressemble assez à la perche. Son museau est toujours entr'ouvert; on trouve de petites pierres dans sa tête.

CHANTEAU ; c'est ainsi qu'on appelle la partie qu'on a retranchée d'un corps de figure ronde. On donne ce nom à toute partie qui est ronde d'un côté, & en droite ligne de l'autre. Les tonneliers appellent ainsi la derniere piéce d'un fond de muid qui est faite en portion de cercle.

CHANTEPLEURE, arrosoir de jardinier, ou entonnoir emmanché d'une queue longue & étroite, & percé au fond de plusieurs petits trous, pour faire couler quelque chose dans un muid, sans troubler le vin.

CHANTEPLEURE, ou PATENOTRE, est aussi une espece de fontaine de bois, composée d'un petit tuyau & d'une cheville pour le boucher. On s'en sert pour les cuves à fouler la vendange, & pour les cuviers à lessive.

On appelle auſſi *chantepleure* une fente qu'on laiſſe à des murailles qui ſont voiſines des rivieres, ou qui ſoutiennent des terraſſes, pour procurer l'écoulement des eaux.

CHANTERELLE, ſe dit de tout oiſeau qui ſert d'appeau pour en attirer d'autres dans les piéges; mais par ce mot on entend particuliérement la femelle des perdrix qu'on poſe à l'extrémité des ſillons où l'on a tendu des filets & paſſées pour prendre les mâles qu'elle attire.

CHANTERELLE, eſpece de champignon qui croît pour l'ordinaire en grappes. La ſuperficie de la tige eſt en façon de chagrin; dans le milieu de ſa tête eſt un enfoncement qui a la figure d'un nombril, & ſes bords ſont enfoncés & découpés en trois ou quatre ſegmens arrondis. La ſuperficie de ſa tête eſt jaune; lorſqu'il ſe pourrit, il ſe change en une gélée verdâtre.

CHANTIER, groſſe piéce de bois qui ſert ou à en élever un autre que le charpentier travaille, ou à ſoutenir au deſſus de terre des piéces qui ſe pourriroient, ſi elles la touchoient; telles ſont les piéces de bois qui ſoutiennent les muids de vin dans la cave.

CHANTIER, ſe dit auſſi & de la remiſe où les loueurs de carroſſe rangent leurs carroſſes, & de l'attelier où les charpentiers & les charrons façonnent leurs bois, du lieu même où ils les gardent, & enfin des endroits où les marchands de bois empilent leurs bois, juſqu'à ce qu'ils le vendent.

CHANTIGNOLE, eſpece de brique qu'on appelle auſſi *demi-brique*, parce qu'elle eſt moitié moins épaiſſe que les autres. Elle doit avoir huit pouces de long ſur quatre de large.

CHANTIGNOLES, *en termes de charpenterie*, ſe dit des petites piéces de bois, qui ſont deſſous des taſſeaux, qui ſoutiennent les pannes de charpenterie & autres piéces ſemblables.

CHANTOURNÉ, piéce d'un lit qui eſt d'un bois bien travaillé, ou couvert d'étoffe, & qui ſe met entre le doſſier & le chevet.

CHANTOURNER, *architecture*, couper en dehors une piéce de bois, de fer, ou de plomb, ſuivant un profil ou deſſein, ou l'évider au-dedans.

CHANVRE, plante qui pouſſe une tige droite, quarrée, rude au toucher, couverte d'un écorce verdâtre & filamenteuſe, haute de trois ou quatre pieds, & plus encore, dans les terres favorables.

On diſtingue le chanvre mâle & le chanvre femelle; le premier porte les ſemences, & le ſecond porte les fleurs auxquelles ne ſuccedent point de ſemences.

On ſeme le chenevis, c'eſt-à-dire, la ſemence du chanvre, plutôt ou plus tard, ſuivant les lieux & les uſages. Mais c'eſt toujours dans le mois d'Avril ou de Mai. Le terrein le plus propre au chanvre eſt une terre graſſe, mêlée de ſable & d'argille; plus elle eſt graſſe & meilleure elle eſt: il ne fait pas bien dans un ſable pur ni dans une argille pure; il faut avoir ſoin de la bien fumer, ou d'y faire parquer un troupeau.

Il faut au moins labourer trois fois cette terre, à moins qu'elle ne ſoit bien meuble, comme le ſont les chenevieres ordinaires; pour lors deux labours ſuffiroient, c'eſt-à-dire, vers la fin de Février & au mois d'Avril. Alors on le ſemera très épais, choiſiſſant pour cela la meilleure ſemence, qu'on recouvrira le plus exactement qu'il ſera poſſible, laiſſant avec ſoin les mottes de terre, & juſqu'à ce qu'il ſoit levé, on aura ſoin de la garder, ſurtout une heure ou deux avant le

lever & le coucher du soleil pour la garantir des oiseaux qui en mangent la semence.

On l'arrache, quand elle est mure, c'est à-dire, lorsque ses feuilles penchent vers la terre & qu'elle commence à jaunir, ce qui arrive au mois de Juillet & vers la Magdeleine; le mâle ou celle qui porte la semence ne se cueille qu'à la fin d'Août, ou même à la mi-Septembre, lorsque les semences paroissent brunes & mûres.

Après que le chanvre est cueilli, on le laisse, pendant une nuit ou un jour tout au plus, sur la terre, ensuite on le lie en gerbes & on le laisse debout jusqu'à ce qu'on puisse le porter à l'eau.

La meilleure eau, pour faire rouir le chanvre, est une eau courante, mais comme son odeur empoisonne le poisson, on la met ordinairement dans des marres, ayant soin de l'y assujettir avec des pierres de peur que l'eau ne l'emporte, ou bien on plante quatre ou six gros pieux entre lesquels on met le chanvre, ayant soin de placer les gerbes en sens contraire, c'est-à-dire, la grosse extrémité de l'une vers la petite extrémité de l'autre, de façon qu'elle soient recouvertes par l'eau & avec des traverses de bois qu'on lie aux pieux; on l'assujettit; on y ajoûte encore de grosse pierres pour le tenir plus serré. Au bout de quatre jours, si c'est dans une eau courante, ou plus tard, si c'est dans une marre, on enleve une des gerbes de dessus, & si les feuilles s'en détachent, c'est une preuve qu'elle est assez rouie: on la retire & on lave chaque gerbe séparément, ensuite on l'emporte & on l'expose debout contre quelque muraille ou quelque haie pour la faire sécher au soleil.

Le chanvre séché, on le brise avec une maque, ce qu'on ne doit faire que dans un jour bien sec pour séparer la chenevotte ou le corps de la plante du chanvre qui est son écorce: si le tems n'étoit pas assez sec, on le mettroit dans un four.

Lorsque le chanvre a été brisé, on le bat avec un bâton sur un morceau de bois planté de champ dans un billot, afin d'en detacher toute la chenevotte que la maque a brisée, & en même tems de rendre le chanvre plus doux & plus souple.

On a soin de ramasser le rebut qui se détache par cette opération, & qui tombe avec la chenovotte; on le mêle avec les têtes, les nœuds & le chanvre à demi brisé; on le séche, on le bat de nouveau & on en fait ce qu'on appelle des *étoupes*; le chanvre ainsi préparé est porté au marché.

Mais lorsqu'on veut en faire de la toile, on le bat une seconde fois pour le rendre encore plus doux: on gardera à part les étoupes, car en les serançant, on en fait une filasse assez fine.

Le chanvre ainsi préparé, on le mettra en poignées qu'on divisera en douzaines & en demi douzaines; on les enfilera dans un bâton, & on les suspendra à la cheminée; quand elles seront bien séches, on les mettra dans une auge ronde faite exprès, où on les battira jusqu'à ce qu'elles soient bien souples dehors & dedans; cela fait, on les serancera; les passant d'abord dans un seran large, ensuite dans un plus serré: on les séchera une seconde fois, on les battra & on les passera derechef par le seran.

CHAOURI, ou SAIN, monnoie d'argent qui a cours en Géorgie, & sur-tout à Téflis: elle vaut environ cinq sols six deniers de France.

CHAPE; ce mot est usité dans plusieurs arts; il signifie souvent le

couvercle d'un vaisseau. C'est dans ce sens qu'on appelle *chape*, ou *chapelle* la couverture d'un alambic.

On nomme aussi *chape* le chapiteau creux, fait en forme de cône concave, qui couvre le pivot sur lequel tourne l'aiguille aimantée.

En termes d'horlogerie; c'est la monture d'une ou de plusieurs poulies. On dit qu'un navire fait chape, lorsqu'il tourne toujours & revient dans la même situation.

Les fondeurs appellent *chapes* des creux de plâtre qui enferment les plus petites piéces d'un moule dont on fait quelque figure.

La partie d'une boucle dans laquelle en fait entrer l'oreille du soulier & qui a deux pointes à sa base qu'on fait entrer dans le cuir, pour assujettir la boucle, s'appelle aussi *chape*.

Enfin les ceinturiers nomment de même un morceau de cuir qui tient les boucles de devant & celles du remontant d'un baudrier.

CHAPEAU, habillement de tête, fait de poil foulé, ou de laine.

CHAPEAU, *en terme de charpenterie*, se dit de la piéce de bois qu'on met au-dessus des étaies pour soutenir des poutres & des solives. On l'appelle *chapeau d'étaie*. La piéce de bois qui sert d'appui tout au haut d'un escalier de charpente s'appelle encore *chapeau*. Les Maçons donnent le même nom au haut d'une muraille, lequel est en talut pour donner l'égout aux eaux.

CHAPEAU *de maître*, droit ou présent exigé par les maîtres des vaisseaux marchands pour chaque tonneau de marchandise qui entre dans leurs bords.

CHAPEAU *des roses*; c'est ainsi qu'on appelle le marc des roses qui reste dans l'alambic, après la distillation.

CHAPELET, *chez les fondeurs*, est un morceau de fer plat, de figure ronde & armé de trois tenons. Quand on fait le moule d'une piéce de canon, on le met à l'extrémité de l'ame, pour unir ensemble la piéce & la culasse.

En architecture, c'est un petit ornement à grains ronds.

CHAPELET, machine composée de six ou huit bâtons longs, qui allant tout le long du cou du cheval, depuis les épaules jusqu'à la ganache, lui tiennent la tête roide, & lui empêchent de plier le cou pour porter la dent sur quelque plaie ou quelque ulcere qu'il envenimeroit par-là.

CHAPERON; c'est la couverture d'un mur qui a deux rebords, ou un rebord de deux ou trois doigts dont on couronne les murs de clôture, servant à faire connoître à qui appartient le mur. Quand le chaperon n'a d'égout ou de larmier que d'un côté, c'est signe qu'il appartient en entier à celui dont il ferme la possession. Le mur est mitoyen, s'il a un égout de chaque côté. Chaperon en bahut est celui dont le contour est bombé.

CHAPERON, *fauconnerie*, est le morceau de cuir dont on couvre la tête des oiseaux de leurre. Les chaperons sont marqués par points depuis un jusqu'à quatre. Le premier d'un point est propre au tiercelet de faucon

La partie de fourreau des pistolets dont on les couvre pendant la pluie s'appelle aussi *chaperon*.

CHAPERONNIER, se dit d'un oiseau de proie. Il est bon chaperonnier quand il porte patiemment le chaperon.

CHAPITEAU, ornement d'architecture; c'est la partie supérieure d'une colonne. Il a différentes épithetes, suivant les différens ordres d'architecture.

CHAPITEAU, se dit de la cor-

niche d'un buffet, de l'ornement qu'on met au haut d'une armoire.

CHAPITEAU *d'artifice*, couvercle de forme conique qu'on met sur le pot, au haut d'une fusée volante, tant pour la couvrir, que pour lui donner plus de facilité à fendre l'air.

CHAPON, coq qu'on a châtré & qu'on engraisse. On chaponne les jeunes poulets, dès qu'ils ont quitté la mere, ou peu de tems après. On fait des chapons pendant tout l'été, mais le mois de Juin est préférable pour cette opération. Elle consiste à faire une incision à la partie qui enveloppe les testicules de l'oiseau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils sont; on y insere le doigt pour les chercher, & on les en tire: cela fait, on coud la plaie, & on la frotte de beurre frais, ou de graisse de volaille. La gangrene s'y met quelque fois & fait mourir l'animal; il court aussi risque de périr, s'il a été mal chaponné.

Chaque pays a ses usages pour engraisser les chapons; le plus ordinaire est de les enfermer dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent pas.

Le froment & l'orge sont préférables à tous les autres grains, & il leur profite davantage, quand il a été bouilli. On peut leur donner de tems en tems un peu de son bouilli & des vers de fumier qu'ils aiment beaucoup.

En quelque endroit qu'on les engraisse, il faut avoir soin de le tenir propre, & empêcher que la vermine ne s'engendre. Dans cette vue, il y en a qui les plument jusque sous les ailes, afin que leur fiente ne puisse s'y attacher; je parle de ceux qui les renferment dans des especes de cage où chaque volaille a sa loge.

Les bons chapons ont la chair grasse & blanche, la peau fine, les ergots courts & la crête petite; on leur donne les mêmes apprêts qu'à la poularde. Voyez *Poularde*.

CHAPON, se dit, en certaines provinces, des branches de sarment qu'on coupe de dessus le sep, à dessein de s'en servir pour planter. Ailleurs on les appelle des *crossettes*.

CHAPONNEAU, coq nouvellement châtré.

CHAPONNIERE, vaisseau d'argent ou de cuivre étamé, pour mettre un chapon en ragoût.

CHARANÇON. Voyez *Calandre*.

CHARBON, boit à demi-brûlé, qui exposé à l'air libre brûle & se consume, sans jetter de flamme semblable à celle des autres matieres combustibles, mais seulement une petite flamme bleuâtre, exempte de fumée: souvent même il ne fait que rougir & scintiller, & se réduit ainsi en cendres. Le charbon de bois se fait dans les forêts; & les meilleurs bois qu'on puisse employer, c'est le jeune chêne, le charme & le hêtre.

La fumée du charbon est très-funeste pour ceux qui ont le malheur d'y être exposés, sur-tout dans un lieu fermé. Elle tue en peu d'heures; & l'on n'a que trop d'exemples de gens qui ont été les tristes victimes de leur imprudence.

CHARBON *de terre*, espece de terre minérale fossile, qui est d'un noir très-foncé. Les ouvriers qui travaillent le fer s'en servent. Il se fait en France un grand commerce de charbon de terre, dont on trouve des mines en Auvergne, en Anjou, en Champagne, aux environs de Mézieres & de Charleville, & en plusieurs autres endroits. On estime beaucoup celui qu'on tire de l'Angleterre. Le charbon de terre a cela

de particulier, qu'il s'allume beaucoup mieux & donne plus de chaleur, ſi l'on y jette de tems en tems de l'eau.

Maniere de réduire le charbon de terre en charbon.

On met huit ou dix grandes charretées de charbon de terre en un morceau, ayant ſoin de lui donner une forme pyramidale; s'il fait du vent, on garantit le côté qui y eſt expoſé avec de claies. On fait un trou au ſommet du tas, & on y jette une ou deux pellées de braiſe bien allumée: le feu s'étend auſſitôt, & tout le tas s'embraſe bien vîte; lorſqu'il n'en part plus de flamme ni de fumée, on couvre tout le tas avec de la terre, commençant par le côté du vent ou par celui où le feu eſt le plus vif; on le laiſſe ainſi juſqu'au lendemain matin, ou plus long tems, s'il en eſt beſoin; enſuite avec des rateaux de fer on abbat le tas, mettant la terre à part pour une autre occaſion. Il faut trois quintaux de charbon de terre pour faire un quintal de charbon, & ce charbon, lorſqu'il eſt bien fait eſt ſonnant comme le charbon de bois. Il eſt plus propre à une infinité d'uſages que le charbon de terre ordinaire.

CHARBON *de pierre*, eſpece de pierre-ponce de couleur noirâtre, mais moins ſpongieuſe, plus dure & plus peſante. Il donne un feu vif & d'aſſez longue durée; mais il exhale une vapeur dangereuſe; & qui incommode beaucoup ceux qui n'y ſont pas accoutumés: il eſt propre aux mêmes uſages que le charbon de bois & le charbon de terre. Les principales carrieres de France d'où on le tire, ſont en Auvergne & en Bourbonnois.

CHARBOUILLER, *terme d'agriculture*, ſe dit pour exprimer l'effet que la nielle produit ſur le bled; c'eſt une ſorte de rouille qu'elle y engendre. Les grains charbouillés donnent, au lieu de farine, une certaine pouſſiere noire qui noircit tout l'autre bled. On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la nielle, en la faiſant tomber de deſſus les épis, avant que le ſoleil les ait frapés. Pour cela, deux hommes robuſtes prennent une corde aſſez forte, & la tenant tendue chacun de ſon côté, la font paſſer & repaſſer ſur les bleds niellés; ou bien il faut allumer de grands feux de fumier long ou de paille aux côtés des terres où le vent donne. Il faut faire ces ſortes d'ouvrages le plus promptement qu'il eſt poſſible, afin de prévenir l'effet du ſoleil. Si on a aſſez de monde, il faut faire la même choſe en tous les endroits où l'on a du bled; ſi cela ne ſe peut pas, on doit donner la préférence au champ qui promet le plus.

CHARBUCLE, maladie du bled. Pour garantir le bled des charbucles, il faut prendre de la chaux vive, la faire éteindre dans de l'eau: on trempe dans cette eau le bled qu'on veut ſemer, du moins il faut l'en arroſer en le remuant fort, afin que tous les grains s'en reſſentent; mais le plus ſûr eſt de les baigner dans quelques vaiſſeaux avec cette même eau de chaux.

CHARCANAS, étoffe de ſoie & de coton qu'on fabrique aux Indes. Une piéce porte environ ſept à huit aunes.

On nous apporte auſſi des Indes des toiles de coton & ſoie, nommées *charcanas*, dont la piéce eſt de ſix, huit, ou treize aunes.

CHARCUTIER, celui qui vend la chair de pourceau crue, ou cuite, & apprêtée en differentes manieres. Par leurs ſtatuts, il eſt défendu aux charcutiers de vendre harengs ni

marée, d'employer ou de vendre de la chair de porc nourri en maladrerie ni dans les boutiques de barbiers, de faire saucisses sinon de chair de porc frais, hachée bien menu, de faire ou de vendre saucisses à Paris, sinon depuis le quinze Septembre jusqu'au jour de carême-prenant, de faire réchauffer la chair depuis qu'elle aura été cuite, de vendre aucune chair crue, excepté du lard : il leur est enjoint de cuire leur viandes en vaisseau net & bien écuré, & de les couvrir ensuite de nappes & linges propres & blancs.

CHARDON, genre de plantes dont il y a plusieurs especes. Toutes se ressemblent en ce que leurs fleurs sont à fleurons soutenus par des embryons qui deviennent des graines chargées d'une aigrette. Le calice qui renferme ces embryons est d'abord arrondi; il s'évase ensuite dans sa maturité. Il est formé de plusieurs écailles appliquées les unes sur les autres, & terminées chacune par un piquant. Les especes différent entr'elles par le nombre des piquans & par la forme & la grandeur des feuilles.

CHARDON *à bonnetier*, ou à *foulon*, ou *chardon à carder*, en latin *dipsacus*, ou *labrum Veneris*. Son nom lui vient de l'usage que les bonnetiers & les foulons de laine en font pour carder de la laine, & pour tirer les poils des draps. Sa racine pousse des feuilles longues quelquefois d'un pied & demi sur quatre pouces de large, ridées, un peu velues, dentelées sur leurs bords, relevées en-dessus d'une grosse côte épineuse. La tige est haute & piquante, aussi-bien que les feuilles, dont la figure approche fort de celle de la laitue, & qui sont tellement jointes à leur base, qu'elles embrassent la tige qui les enfile. Elles sont plus petites & plus étroites que celle du bas, mais plus fermes & plus épineuses. De leurs aisselles sortent des surgeons, qui se divisent eux-mêmes en deux autres branches dont l'extrémité porte une tête longue de deux ou trois pouces, composée de plusieurs écailles terminées en pointe, d'entre lesquelles sortent des fleurons pâles, legérement lavés de pourpre. La semence est oblongue, cannelée & à quatre pans. Les têtes sont oblongues, cylindriques, longues depuis deux pouces jusqu'à quatre. On distingue le chardon à bonnetier en sauvage qui a les écailles toutes droites, & en cultivé, qui les a terminées par des piquans rebroussés en crochet. Les chardons de Picardie durent davantage, parce que leurs piquans ont plus de force. On les seme en Mars, on les leve au mois d'Août pour les planter par rayons, & on ne fait la récolte des têtes qu'en Juillet & Août de la seconde année. On les vend en gros paquets d'un millier chacun; chaque millier est composé de quarante paquets, contenant chacun vingt-cinq bosses. Il faut tenir ces bosses à l'abri de l'humidité; on ne peut s'en servir, pour peut qu'elles soient humides. Les plus grosses têtes se noment *chardon mâle*, ou *à bonnetier*, parce que les bonnetiers ne se servent guère que de cette espece pour lainer leurs bas; celles qui sont moindres se nomment *chardon femelle*.

CHARDON *bénit*, *carduus benedictus*. La racine donne des feuilles découpées, épineuses, velues. La tige est branchue presque dès sa naissance, droite en partie, & en partie couchée par terre, garnie de feuilles alternes. Les têtes sont remplies de fleurons jaunes découpés en cinq. Elles sont grossies par quelques feuilles vertes, dentelées & armées de piquans qui forment autour d'elles une espece de chapi-

teau. Cette plainte eſt ſudorifique ; les maréchaux en ſont uſage, & ſe ſervent de toute la plante ; ils l'emploient quand le cheval a été mordu de ſcorpion, de la vipere, du ſerpent, &c.

CHARDON *Notre-Dame*, ou *Chardon laité*. Il eſt ainſi appellé à cauſe des taches blanches qui ſont repandues ſur ſes feuilles. Celles que pouſſent les racines ſont longues d'un pied & demi, larges d'environ demi-pied, & armées de piquans affilés. Celles des tiges ſont moins amples. Les têtes ont beaucoup d'épines ; les fleurs ſont purpurines, les ſemences noirâtres. Les maréchaux ſe ſervent de ſa racine & de ſa ſemence en qualité d'apéritifs.

CHARDON ; c'eſt ainſi que les ferruriers appellent les pointes & crochets de fer qu'on met au haut d'une grille, ou ſur le chaperon d'un mur, pour empêcher qu'on ne paſſe par-deſſus.

CHARDONNER, *terme de manufacture de lainage*, tirer le poil d'un habit avec des chardons : on ſe ſert plus ordinairement du terme de laner ou lainer.

CHRRDONNERET, oiſeau ainſi nommé, à cauſe qu'on le voit ordinairement ſur les chardons & les épines. C'eſt le plus beau des oiſeaux que nous ayons en France, & celui dont le chant eſt le plus agréable Le haut de la tête eſt noir, le devant & la gorge ſont ſemés de marques rouges ; les tempes ſont blanches, les ailes noires & diverſifiées de blanc ; dans leurs grandes pennes on voit une bande jaune de part & d'autre. Les oiſeleurs donnent aux jeunes chardonnerets le nom de *griſets*, parce qu'ils ont la tête de couleur cendrée tirant ſur le roux, ſans aucune marque rouge. Le chardonneret mâle a la tête, la gorge & le dos plus noirs ; ſa tête eſt auſſi plus longue & plus plate que celle de la femelle : celle-ci a les ailes cendrées, la gorge blanche & la tête rouge. Il y a certaines eſpeces de ces oiſeaux dont les couleurs ne ſont pas exactement les mêmes que celles que nous venons de décrire. Mais on les connoît tous aux taches rouges de la tête.

Le chardonneret fait ſon nid dans les épines & dans les arbriſſeaux. La femelle pond aux mois de Mai, de Juin & d'Août. Les petits, qui proviennent de cette derniere couvée, ſont les plus eſtimés. Les chardonnerets, qui font leurs nids dans les épines, ſont plus forts, plus robuſtes, & chantent mieux que les autres. On les connoît en ce que la couleur de leur pennage eſt plus obſcure.

Cet oiſeau vit environ quinze ans ; il eſt ſujet à des vertiges.

CHARDONNETTE, eſpece d'artichaut ſauvage, ſemblable à l'artichaut des jardins. Sa tige eſt fort haute ; ſes feuilles fort grandes, garnies de piquans tout autour, de même que ſes têtes. Les fleurs ſont couleur de pourpre. Les payſans s'en ſervent au lieu de préſure pour cailler le lait.

CHARGE, meſure de grains, dont on ſe ſert en Provence ; la charge de bled eſt ordinairement du poids de trois cents livres du pays, c'eſt-à-dire, de deux cents quarante-trois livres, poids de marc.

CHARGE, poids dont on fait uſage en pluſieurs endroits, & ſurtout à Veniſe pour peſer le poivre, le girofle & les autres épiceries. On ſe ſert de la romaine du prince pour ce poids, qui peſe quatre cents livres, ou deux cents quarante de Paris. La charge de Marſeille, avec laquelle on peſe les galles d'Alep, les cotons filés & autres marchandiſes, eſt de trois cents livres

du pays, où de deux cents quarante-trois livres de Paris. La charge d'Anvers eſt évaluée à quatre cents livres, c'eſt à dire, deux cents quarante deux de Paris.

CHARGE, *terme de maçonnerie*, ſe dit de ce qui peſe ſur un mur, ſur une poutre, &c. Ils appellent auſſi *charge* une certaine épaiſſeur qu'on met ſur les ſolives & ais d'entre voûte, ou ſur le hourdi d'un plancher, pour recevoir le carreau ou aire de plâtre qu'on doit y poſer.

CHARGE, *en termes de maréchal*, eſt un cataplaſme compoſé de lie de vin, de poix de Bourgogne, de poix noire, de térébenthine commune, de ſain-doux. On prend de lie de vin, ſix pintes; de chacun des autres ingrédiens, une livre. Ce cataplaſme eſt bon pour les foulures, les enflures & autres maladies des chevaux, procédantes de travail ou d'effort violent. Quand on veut fortifier les nerfs, ſur une pinte de la charge, on ajoûte un verre d'eſſence de térébenthine, qu'on ne doit mêler que quand la charge eſt hors du feu: il faut la remuer beaucoup, car elle ſe mêle difficilement. Quand on veut aider à la ſuppuration, au lieu d'eſſence, on ajoûte un peu de ſuppuratif.

CHARGEMENT, *en termes de marine & de commerce*, ſignifie la charge entiere d'un vaiſſeau.

CHARGEOIR; c'eſt ainſi que les canonniers nomment l'inſtrument avec lequel ils chargent le canon. Cet inſtrument eſt garni d'une lanterne, d'une hampe, & de deux boëtes.

CHARGER: ce terme ſert à pluſieurs arts. Charger le balancier, *horlogerie*, rendre une montre, une horloge plus tardive, en rendant le balancier plus lourd.

CHARGER, *en termes de miroitier*; c'eſt mettre le mercure derriere la glace.

CHARGER, *en termes de peinture*; c'eſt groſſir les objets, & outrer les choſes, en ajoûtant à la vérité & à la nature.

CHARGER *le peigne*, *terme des manufactures de lainage*; c'eſt mettre & inſerer dans les dents du peigne la quantité convenable de laine.

CHARGER (ſe) *d'épaules, de ganache & de chair*, ſe dit d'un cheval auquel les épaules & la ganache ſont trop groſſes, & de celui qui engraiſſe trop.

CHARIOT, voiture à quatre roues, qui n'a qu'un timon, & les chevaux attachés aux côtés les uns des autres. Sa compoſition n'eſt guéres plus compliquée que celle d'une charretté, à laquelle on auroit ajoûté un avant-traint ordinaire. Il y a deux limons qui ſont d'une conſtruction plus legere que ceux d'une charrette: ces deux limons, qu'on nomme *brancards*, ſont liés au train de devant. Du reſte ce ſont des ridelles, des ranchers, des épars ſur leſquels on attache des planches pour faire le fond de la voiture, des épars de côté au lieu de roulons, &c. Le ſiége pour le cocher eſt un eſpece de coffre de bois. Les brancards ont communément un renflement dans le milieu, afin que le chariot contienne davantage. Ils vont en pente gagner l'avant train & le joindre par une échantignole. Les roues de devant ſont baſſes & n'ont pas de moutons. Cependant en trouvant le moyen de donner au chariot des roues hautes par-devant, il en eſt beaucoup plus roulant. Ce moyen a été trouvé: conſultez le *Traité des voitures, pour ſervir de ſupplément au nouveau Parfait Maréchal*, à l'endroit où il traite des voitures à quatre roues.

CHARME, en latin *carpinus*, peut être rangé dans la classe des arbres de haute futaie. Il a le bois dur, l'écorce blanche & raboteuse comme l'étable. Son tronc est médiocrement gros, parce qu'on lui laisse jetter beaucoup de branches. Il en pousse dès le bas, qui s'étendent en rond, & sont garnies de feuilles assez larges, ridées, dentelées & pointues. Il fleurit en Mai, & alors du pied de ses feuilles pendent certaines queues qui se terminent en un bouquet par d'autres petites feuilles pâles & triangulaires, d'où sortent plusieurs étamines; elles renferment de petites têtes comme des pois chiches, ce qui est la graine qui devient quelquefois un fruit osseux.

Le charme sert à faire des bois, des bosquets, des palissades, des allées. Quand il s'emploie en palissade, il change de nom & s'appelle *charmille*, c'est à dire, *petits charmes*. Cet arbre approche de la nature de l'orme, & se plait comme lui en terre grasse, humide & bien labourée; mais il est plus aisé à faire venir en terre sablonneuse ou pierreuse que l'orme. Il se multiplie de semence & de plants enracinés; mais il vient plus sûrement & plus vîte, & est plus beau, quand on l'éleve de graine: c'est en Septembre & Octobre qu'on les seme. Aussi-tôt que la graine est recueillie, on la met en rigoles, ou en planches à claire voie, de peur que le plant ne s'étiole, s'il vient trop épais, c'est-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans, pour les transplanter sans les étêter; on les emploie en palissade depuis un pied jusqu'à six, douze, & même dix-huit.

C'est le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon; c'est pourquoi les verriers le recherchent. Il se débite en aissieux & autres piéces de charronage; on en fait des formes pour les cordonniers, & des sabots.

La décoction des feuilles de charme guérit les blessures des chevaux.

Il coule quelquefois des vieux pieds des charmes une gomme transparente & de couleur de la gomme laque: elle se dissout de même dans l'esprit de vin.

CHARMILLE, plant de charme qu'on éleve pour vendre ou pour s'en servir à faire des palissades, ou même déjà mis en palissade. Les crossettes, c'est à-dire, ceux de ces plants qu'on arrache dans les bois, sont rarement droits & clairs, & leurs racines ont la figure d'une crosse; c'est pourquoi on préfera la charmille de graine à celle de souche.

CHARNAIGRE, espece de chien de chasse métif, ou chien courant qui chasse de gueule, qui ride, qui force les lapins dans les brousailles.

CHARNIER, bottes d'échalas pour mettre dans les vignes. Le bon charnier doit être fait de cœur de chêne.

CHARNU, *terme d'herboriste*. Une plante charnue est celle dont la racine est grosse & moelleuse, & n'a que peu de fibres qui l'attache à la terre; telles sont les raves, les carottes, &c.

CHARPENTE, gros bois destiné à la construction des maisons, des navires, des bateaux. Ce mot se dit aussi de l'assemblage des piéces qui entrent dans la construction; & de celles qui soutiennent la couverture d'un édifice.

Il faut que le bois de charpente soit coupé long-tems avant que d'être employé; s'il est verd, il sera sujet à se percer & à se fendre. Il ne le faut prendre ni flacheux, ni plein

d'aubier, ni roulé : préférez le chêne, soit que vous bâtissiez sur terre, ou dans l'eau. Le chataignier n'aime pas l'humidité : le sapin fait de bonnes solives.

CHARPENTERIE, art qui enseigne à tailler & à assembler les grosses piéces de bois qui entrent dans la construction des maisons, dans leurs couvertures, dans les navires, les barques, &c.

CHARRE'E ; ce sont les cendres qui ont servi à la lessive : elles sont excellentes pour échauffer doucement la terre, faire mourir les mauvaises herbes & avancer les végétaux. Les cendres, avant que d'avoir passé par la lessive, dessèchent les plantes ; ainsi c'est un mauvais engrais pour les jardins.

CHARRETIER, celui qui mene une charrette, un chariot, ou toute autre voiture montée sur des roues & traînée par des chevaux. Il est enjoint, par l'ordonnance de la ville de Paris, aux charretiers & voituriers de ladite ville, particuliérement ceux qui travaillent sur les ports, de s'y trouver aux heures de vente avec leurs charretes & haquets attelés & prêts à faire leur voiture, au prix de la taxe faite par les prévôts des marchands & échevins, avec défenses d'exiger plus grand salaire, sous peine du fouet : il leur est ordonné & à leurs garçons de charger eux-mêmes les marchandises sur les charrettes & haquets, à l'exception néanmoins des marchandises de bois, gravois, foin & charbon, lesquelles sont chargées & déchargées par des officiers & commis prépposés : cette ordonnance les rend responsables de la marchandise, perte ou dommage arrivant par leur faute ou celle de leurs garçons.

CHARRETTE, voiture montée sur deux roues, servant à transporter des fardeaux. Elle est composée de deux limons ronds, avec leurs échantignoles, d'un aissieu, de deux roues, & de quelques épars placés de distance en distance pour coupler les deux limons. Voilà les parties qui lui sont communes avec quelques autres voitures de charge : celles qui lui sont particulieres, sont des roulons enfilés dans des ridelles, ce qui forme par les côtés une espece de treillage. Comme ce bâtis est trop foible pour se soutenir de lui-même, on attache, d'un limon à l'autre, vers les deux bouts, deux traverses, l'une devant, l'autre derriere. Ces traverses se nomment des *ranchers* ; dans ces ranchers sont emmortoisés des ranches ou fortes piéces qui soutiennent en place les ridelles & roulons. Vers la roue, on en met deux autres qui ordinairement sont de fer, c'est-à-dire, une bande de fer tournée en demi-rond qui s'attache en-dedans au même limon, & qu'on nomme *rancher de fer*.

Lorsque la charrette faite, comme nous venons de la décrire, a au-dessus de la perche qui termine le treillage une autre perche courbée en arc qu'on nomme *croissant*, pour soutenir le foin, par exemple, & l'empêcher de descendre sur la roue, cette charrette se nomme *palaisotte*.

CHARROI, conduite de voitures portant des marchandises, des denrées, &c.

CHARRON, artisan qui fait & vend tout l'ouvrage en bois qui entre dans les voitures.

CHARRONNAGE, l'art du charron. Les bois de charronnage sont l'orme pour faire les moyeux des roues, le chêne dont on fait les rais, le frêne, le charme, l'étable.

CHARRUE, principal instrument du labourage. Il y en a de plusieurs façons : il est bon d'en avoir de toutes, & deux au moins de celles dont on fait le plus d'u-

ſage. En labourant la terre, on ſe propoſe de détruire les mauvaiſes herbes, & de réduire la terre en molécules, de la diviſer au point que toutes ſes parties puiſſent fournir à la nourriture de la plante qu'on veut cultiver. Notre charrue eſt compoſée de deux roues & de l'aiſſieu ſur lequel eſt dreſſé le chevalet ou la ſellette, & où ſont aſſemblés le timon, le ſoc, le coutre, les oreilles, & le manche de la charrue. Le ſoc doit être placé de maniere que le laboureur n'en ſoit pas incommodé, & que les ſillons ſoient tracés droits. Il faut que le coutre éprouve de la part du ſol le moins de réſiſtance qu'il eſt poſſible; pour cet effet, il y a un certain angle à lui donner; c'eſt ce que l'expérience apprend à faire. Ce coutre ne doit être ni trop large ni trop étroit; il faut qu'il ſoit d'un bon fer, non caſſant. Le manche de la charrue doit être d'une longueur proportionnée au train & au harnois, & l'oreille diſpoſée de maniere à renverſer la terre commodément. Cette oreille eſt une planche placée à côté du ſoc & contournée de façon qu'elle renverſe la terre du côté qu'elle eſt placée. Comme cette planche peut être changée de côté, le laboureur eſt le maître de renverſer la terre du côté qu'il veut. Cette charrue à oreilles convient particuliérement à certaines terres qui, quoiqu'excellentes pour le froment, ne forment qu'un lit d'environ quatre pouces d'épaiſſeur, ſous lequel on trouve une terre rouge ſtérile. Comme ces ſortes de terre s'imbibent de l'eau des pluies; auſſi-tôt qu'elles ſont tombées, on les labour à plat, & on a ſoin de ne pas piquer juſqu'à la terre rouge qui diminueroit la récolte ſuivante. Il faut noter que ce ſont des charrues petites & legeres qui conviennent à ces terres dont nous venons de parler.

La charrue ordinaire à deux roues eſt diviſée en deux parties, ſçavoir, l'avant-train & l'arriere-train.

L'avant train eſt compoſé de deux roues, de leur aiſſieu de fer qui paſſe le long de la traverſe fixe; de deux montans qui ſont aſſemblés perpendiculairement dans cette traverſe, un à chacune de ſes extrêmités: chaque montant a deux rangs de trous, qui ſervent à hauſſer ou à baiſſer la traverſe mobile ſur laquelle eſt appuyée l'extrémité antérieure de la fléche, & par conſéquent à la hauſſer ou la baiſſer elle-même, pour augmenter ou diminuer la profondeur du ſillon: de la traverſe d'aſſemblage aux bouts delaquelle les montans s'ajuſtent en haut dans des mortaiſes où ils ſont cloués; du chaſſis qui eſt attaché par des clous crochus à la traverſe fixe: elle y entre par les bouts de ces deux jambes; la branche de devant eſt d'une même piéce que la jambe gauche; elle a pluſieurs entaillures dans leſquelles on met deux chaînons qui entrent dans l'anneau dans lequel ſont auſſi ajuſtés deux crochets ſur le devant; par le moyen de cet anneau & de ſes crochets, toute la charrue eſt tirée. Les deux chaînons ſont placés dans des entaillures éloignées les unes des autres, pour empêcher les roues d'avancer plus l'une que l'autre, ce qui ne manqueroit pas d'arriver ſi les deux chaînons étoient dans la même entaillure, à moins que ce ne fût celle du milieu: la même choſe arriveroit, s'ils étoient dans les deux joignantes. Les autres piéces de l'avant-train ſont deux chaînes qui attachent l'arriere-train à l'avant-train: elles partent toutes les deux d'environ le milieu de la fléche: elles y ſont attachées, celle d'en-haut par une cheville, celle d'en-bas par un col-

lier: la premiere se termine au bout d'en-haut d'une tringle qui va depuis la traverse fixe jusqu'à la traverse d'assemblage au-dessus de laquelle elle s'élève : là, elle est assujettie par un cercle d'osier ou un bout de corde qui embrasse le bout de la tringle, & va passer à gauche par-dessous le bout de la traverse d'assemblage.

L'arriere-train contient la fléche, le coutte, le soc, la planche, l'étançon qui passe par la fléche près du bout; le manche court qui est attaché par une cheville vers le haut de l'étançon, & par une autre cheville au-haut de la planche; le montant qui appartient au côté droit de l'arriere train de la charrue, & auquel sont attachées la piéce d'en-bas & la planche de dessous; le long manche attaché d'une part au montant avec une cheville, & de l'autre entrant dans la fléche; le double tenon qui supporte la planche en-haut, & passe par la fléche pour y être attaché par ses vis & par ses écrous.

La fléche est droite dans cette charrue ordinaire; sa longueur n'est que de huit pieds : & elle n'a qu'un coutre. M. de Tull, dont l'ouvrage a été mis en notre langue par M. Duhamel, & dans un ordre plus clair qu'il n'est dans l'original, a observé que cette charrue ne remuoit pas la terre à une assez grande profondeur, & ne brisoit pas assez les mottes de terre, le coutre coupant le gazon, le soc qui suit l'ouvrant, & l'oreille ou le versoir le renversant tout d'une piéce. Il a imaginé une charrue qui remplit mieux tous les objets qu'on se propose dans le labourage. Dans sa charrue la fléche est de dix pieds quatre pouces. Cette fléche a quatre coutres qui sont placés de maniere que les plans tracés dans l'air par leurs tranchans, quand la charrue marche, soient tous paralleles. Il s'éloignent l'un de l'autre vers la droite à la distance de deux pouces & demi, à compter du milieu d'une mortoise au milieu de l'autre. La pointe du premier coutre, c'est-à-dire, de celui qui est le plus voisin de l'arriere train, doit incliner à gauche d'environ deux pouces & demi plus que la pointe du soc. Cette fléche est courbe, & sa courbure commence au-dessus du quatrieme coutre. La raison de cette forme est d'éviter la trop grande longueur des coutres antérieurs, laquelle seroit nécessaire si la fléche étoit droite; & alors, à moins qu'ils ne fussent extrêmement épais & pesans, ils seroient en danger de se fausser. De plus la pointe du quatrieme seroit si éloignée de son emboëture, qu'il auroit une force presque insurmontable pour lâcher les coins qui le contiennent; d'où il arriveroit que le coutre se leveroit & ne trancheroit plus la terre. Du bout postérieur de la fléche qui reçoit l'étançon jusqu'à la partie postérieure du premier coutre, il y a trois pieds deux pouces; de-là jusqu'au dos du coutre suivant, treize; de-là au troisieme, treize; & de-là au quatrieme, autant : depuis le bout postérieure de la fléche jusqu'à l'endroit où commence la courbure, il y a sept pieds.

Nous avons dit qu'il devoit y avoir entre deux coutres une distance de deux pouces & demi vers la droite; pour que cette distance puisse se trouver pour les quatre coutres, on adapte une piéce de bois au côté droit de la fléche, laquelle commence entre les deux premiers coutres, & finit au-delà du dernier.

A l'égard de la planche, il est important d'observer que son angle ne doit pas avoir plus de quarante-deux à quarante-trois degrés.

Les charrues sans roues, où le

train de derriere eſt monté ſur une perche, ne ſont bonnes que pour les terres très-legeres. M. Tull a inventé une charrue legere ſans roues, dont le principal uſage eſt de labourer entre les rangs. Elle eſt compoſée de la fléche & de ſa queue qui ſont preſque les mêmes que celles de la charrue ordinaire, dont la fléche étant accourcie & attachée à la planche par des vis, pourroit faire une charrue legere; du ſoc qui depuis ſa queue juſqu'à la partie de devant de ſa douille eſt long de deux pieds & un pouce, & de-là juſqu'à la pointe de dix pouces & demi; ce qui s'entend de la baſe; de la planche, qui eſt longue de deux pieds ſept pouces & demi, & large de neuf pouces. La fléche & la planche ſont jointes par des écrous. L'écrous de la cheville a un crochet par en-bas, auquel un des chaînons de la chaîne courte du palonnier eſt attaché pour le tirage de la charrue. L'uſage de cet écrou eſt d'empêcher la cheville de tomber par ſon propre poids, par celui de la chaîne, & par celui du palonnier. Les deux limons ſont attachés à la planche avec quatre vis & leurs écrous. Ces limons doivent ſe courber en dehors, juſqu'à ce qu'ils arrivent à un pied environ près de la chaîne, à cauſe que le milieu de la planche de la charrue legere ne ſuit que fort rarement la direction du cheval, & c'eſt pour cela qu'il doit y avoir beaucoup de place entre ces limons. Ils doivent auſſi s'écarter l'un de l'autre parleur extrémité, parce que celui du côté droit doit être ſouvent levé, & celui de la gauche baiſſé, en levant la charrue vers le côté gauche; car ſi on la levoit vers le droit, le ſoc marcheroit ſur l'aileron ou verſoir, & ſa pointe ſortiroit de la terre, à moins qu'elle ne fût ſur une ſurface qui penchât vers la droite: la diſtance entre leurs bouts de devant eſt de deux pieds huit pouces. Ils doivent être roides & ne point plier: la barre les tient à la diſtance convenable: depuis leurs bouts juſqu'à la barre, ils ſont longs de quatre pieds dix pouces, de-là à la planche de dix pouces, & de trois pouces & demi quarrés à la barre.

Le palonnier eſt derriere la barre; il a des entaillures aux deux bouts auxquelles ſont attachés les traits des chevaux.

La planche eſt percée dans ſa longueur, de pluſieurs trous qui ſervent à l'attacher avec la fléche, qui doit être placée de façon que le ſoc puiſſe en allant faire une ligne parallele au pas du cheval. Dans tout le reſte cette charrue eſt à peu-près de même que la charrue ordinaire.

Quand on labour entre des rangs où les plantes ſont fort hautes, il faut avoir attention d'empêcher que les bouts des limons ni aucune autre piéce de cette charrue ne les déchirent. C'eſt à l'art du laboureur de prévenir cet inconvénient. Quand il approche des jeunes plantes, il doit prendre garde de ne pas les couvrir avec la terre qui eſt ſujette à paſſer à la gauche de la charrue, ſur-tout quand elle eſt ſéche & fine.

Cette charrue eſt d'uſage, relativement aux principes de la nouvelle culture.

Les charrues à bras ne ſont autre choſe que trois morceaux de bois aſſemblés en quarré; le fer tranchant qui a deux pieds & demi de long ſur quatre à cinq pouces de large ſe poſe de biais, afin qu'il morde plus facilement la terre; ce fer tranchant ferme le quarré Cette charrue à bras, ainſi nommée parce qu'on ne la fait agir qu'à force de bras, ſert à labourer les petits jardins.

CHARTE-PARTIE, *terme de commerce de mer.* On appelle, ainſi ſur la

Méditerranée, l'acte d'affretement, c'est-à-dire, un écrit conventionnel pour le louage d'un vaisseau. Par cet acte le propriétaire ou maître s'engage à fournir tel jour un vaisseau prêt, équipé, bien calfaté & étanché, pourvu d'ancres, de voiles ; de cordages, de palans & de tous les apparaux & agrès nécessaires pour naviger, & faire tel voyage, & de fournir encore l'équipage, les vivres, & autres munitions, tandis que de son côté le marchand affreteur s'oblige de payer au maître une certaine somme convenue pour le prix du fret. La charte-partie doit contenir le nom & le port du vaisseau, le nom du maître & celui de l'affreteur, le lieu & le tems de la charge & décharge des marchandises, le prix du fret, &c..... Les maîtres sont obligés d'avoir dans leur bord, pendant leur voyage, la charte-partie & les autres pièces justificatives de leur chargement.

CHARTE PARTIE, *en terme de marine*, veut dire encore un acte par lequel plusieurs personnes s'associent pour naviger de compagnie & faire ensemble quelqu'entreprise de piraterie.

CHARTIL; les laboureurs donnent ce nom à une longue & large charrette, dont les ridelles par enhaut sont extrêmement évasées. On s'en sert en Brie pour transporter les gerbes, du champ à la grange. On s'en sert aussi pour voiturer aux marchés les grains en sac & les foins en botte. Le chartil peut contenir deux cents bottes de foin & au-delà.

CHAS, mot qui est d'usage dans plusieurs arts, chez les amydonniers c'est une sorte de colle tirée de grain qu'on a fait amollir dans l'eau ; chez les tisserands c'est cette même colle employée pour donner aux fils de la chaîne un peu plus de solidité ; chez les aiguilliers c'est l'endroit troué de l'aiguille. C'est aussi un terme de maçon qui signifie une pièce de cuivre quarrée, au travers de laquelle passe une ligne d'où pend une pièce de métal ronde, qu'on appelle *plomb*. Cet instrument sert à plomber les murs, & à voir s'ils sont droits.

CHASSE, poursuite de toutes sortes de bête à poil & à plume, avec les armes à feu, les instrumens tranchans ou perçans, les piéges, les filets, les engins, les chiens ; les fauçons, &c. On trouvera des détails à mesure que les articles se présenteront. Chasse se dit aussi & du gibier qu'on a pris ou tué, & de l'endroit où est le gibier, & ou se fait la chasse.

On peut chasser dans toutes les saisons de l'année, mais différentes especes de gibier.

Le printems est assez commode pour la chasse du ramier qui se perche au haut des arbres pour chanter ; pour celle du lapin & du liévre dans les garennes, pour celle du chevreuil, qui, le matin & le soir, va se retirer dans les taillis. On chasse en été aux mêmes animaux & aux cailles. L'automne est très-favorable pour la chasse, & l'hiver est la saison dans laquelle on trouve plus abondamment des oiseaux de toute espece.

Le droit de *chasse* appartient aux seigneurs de fief noble ou non noble, dans l'étendue de leur fief, où ils peuvent prépose des gardes-chasses : le droit de chasse appartient encore aux seigneurs hauts-justiciers, dans l'étendue de leur haute justice, lors même que le fief est à un autre ; mais alors ce droit est personnel, & ils ne peuvent faire chasser personne de leur part ; cependant si le seigneur haut-justicier est d'un état à ne pouvoir pas chasser lui-même en personne, il

peut charger quelqu'un de le faire pour lui.

Les ordonnances du roi ont réglé le tems de la chasse. Depuis le mois de Mai jusqu'à la mi Septembre, il est défendu de chasser au cerf. On ne peut chasser aux perdrix, aux phaisans & aux cailles avant le mois d'Août. Quand les blens sont en tuyau, il est défendu d'y chasser, ainsi que dans les vignes depuis le premier de Mai, jusqu'après la vendange. Il n'est point permis de tendre de piéges au gibier, comme collets, bricoles, tiraſſes, tonnelles, ni de se servir de chiens couchans pour la chasse, parce qu'ils détruisent le gibier : mais on peut en faire usage pour les animaux dangereux ou nuisibles, comme blaireaux, renards, loups, &c.....

Les maîtres particuliers des eaux & forêts jugent des contestations arrivées au sujet des chasses.

CHASSE, la partie du métier d'un tisserand, laquelle est suspendue par le haut. C'est au bas de la chasse qu'est attaché le rôt dans les dents duquel on passe les fils de la chaîne. Quand le tisserand a fait passer dans la largeur de l'étoffe la navette chargée de la trame, ou trême (comme disent les ouvriers) il frape le fil avec la chasse.

CHASSE, *en terme de coutelier*, c'est le manche d'un rasoir, d'une lancette.

CHASSE, *terme de lunetier*; ce sont les deux petits cercles, unis ensemble par une autre portion de cercle, dans lesquels ils inserent les verres de lunettes. On fait des chasses d'or, d'argent, d'écaille, de corne, de cuivre & d'acier.

CHASSE, *en termes de chymie*, est un feu violent, quand on a ouvert tous les régistresd'un fourneau.

CHASSE, *en termes de maçon*, est une sorte de niveau, qui consiste en une planche par le bas, pour recevoir un plomb au bout d'une corde attachée en-haut, qui est conduit par une ligne tracée dans le milieu.

CHASSE *d'une balance*; c'est la partie perpendiculaire au fléau, & par laquelle on tient la balance quand on veut s'en servir.

CHASSE, outil de charron: c'est une espece de marteau qui sert à enfoncer les cercles de fer qu'on met autour des moyeux, pour empêcher qu'ils ne se fendent : ce marteau a un côté quarré & l'autre rond; l'œil est percé plus du côté quarré que du rond.

CHASSE, *terme de méchanique*; pour en faire entendre la signification, nous allons rapporter un exemple tiré du *Dictionnaire Encyclopedique*; le voici tel qu'il est énoncé dans l'ouvrage où nous l'avons pris. La chasse, dans la scie à scier du marbre, est la quantité préciſe dont cette scie doit être plus longue que le marbre à scier, pour que toute l'action du scieur soit employée sans lui donner un poids de scie superflu qu'il tireroit, & qui ne seroit point appliqué, si la chasse étoit trop longue : il est évident que dans ce cas la longueur des bras de l'ouvrier permettra plus de chasse. La chasse ordinaire est depuis un pied jusqu'à dix-huit pouces.

CHASSE *à biseau*, outil de la même forme que la chasse quarrée, à cela près que la tête acérée est en pente. Son usage est de refouler fortement les épaulemens, sur-tout lorsque ses angles sont aigus.

CHASSE-AVANS; ce sont ceux qui veillent sur les ouvriers, pour les faire travailler, & empêcher qu'ils ne se fassent payer pour un tems qu'ils n'ont pas employé à l'ouvrage. Pour cet effet, ils tiennent régistres des heures employées & perdues. Ces sortes de prépoſés

ſont très-néceſſaires dans les grands ouvrages; mais il faut choiſir d'honnêtes gens, & des hommes entendus

CHASSE *de parcs*, *terme de pêche*. Voyez *Parcs*.

CHASSE-FLEURÉE, planche percée d'un trou par le milieu, dans lequel on paſſe une corde: les teinturiers ſe ſervent de cette planche pour écarter de deſſus la cuve l'écume qu'on appelle auſſi *fleurée*, afin que les étoffes n'en ſoient pas tachées.

CHASSELAS, raiſin blanc, fort bon & fort commun dans les environs de Paris. Il y a encore du chaſſelas noir qui eſt rare, & du chaſſelas rouge dont les grappes ſont fort groſſes.

CHASSE-MARÉE, marchand voiturier qui tranſporte très-promptement à Paris & dans d'autres villes du royaume le poiſſon de mer frais. Ils ſont ainſi nommés, parce qu'ils chaſſent devant eux les bidets qui portent leurs poiſſons ou marée, enfermée dans des mannequins ou paniers d'oſier, longs & ronds, tous de même longueur, & marqués d'une fleur de lys; chaque panier de plus doit porter l'étiquette du poiſſon qu'il renferme, pour la facilité de la vente. Il y a des chaſſe-marées qui ſe ſervent auſſi de fourgons. Tous arrivent à Paris, vers les trois ou quatre heures du matin Ils ont depuis longtems de beaux priviléges, comme de ne pouvoir être arrêtés, ni leurs poiſſons & bidets ſaiſis; de pouvoir conduire en venant & en s'en retournant toutes ſortes de perſonnes & de marchandiſes.

Les chaſſe-marées, qui apportent du poiſſon à Paris, viennent du Havre, de Dieppe, de Boulogne, &c. . . . & les poiſſons dont ils ſe chargent ſont les turbots, les ſoles, les raies, les limandes, les merlans, les vives, les moules, les harens frais, les éperlans, les ſaumons, les maquereaux, &c.

On appelle *huitres de chaſſe*, celles qui viennent par les chaſſe-marées, & huitres de bateau, celles qui arrivent à Paris en remontant la Seine; comme ces dernieres ſont plus long-tems en chemin, elles ſont moins eſtimées, parce qu'elles ſont toujours moins fraiches.

CHASSE-POINTE, morceau d'acier, trempé & fort aigu dont ſe ſervent pluſieurs ouvriers en cuivre, en fer, en bois, pour chaſſer les pointes ou goupilles placées dans leurs ouvrages. Il y a la chaſſe-pointe à main ſur laquelle on ne frape pas: elle eſt préférable lorſqu'il s'agit de chaſſer une pointe qui eſt dans la bordure d'une glace; parce qu'en frapant on peut endommager la glace ou en faire tomber le tain, ou peut-être la fendre elle-même.

CHASSE *quarrée*, *chaſſe ronde*, & *demi-ronde*; ce ſont des marteaux ou poinçons de fer fort acérés qui ſervent à certains artiſans, & ſur-tout à ceux qui travaillent en fer, pour percer & enlever les piéces en quarré, en rond, ou demi rond.

CHASSER, *en terme de méchaniques*, ſignifie pouſſer en frapant, pouſſer avec force.

CHASSER *un cheval en avant*, *manege*, c'eſt l'aider du gras de jambes, ou du pincer pour le faire avancer.

CHASSE-RIVET, *en terme de chauderonnier & autres ouvriers*, eſt un morceau de fer à tête large, dont l'autre extrémité eſt percée d'un trou peu profond, dans lequel s'inſere & ſe rive le clou de cuivre que l'on frape avec un marteau.

CHASSEUR, celui qui chaſſe par état ou par plaiſir. Pour être

bon chaſſeur, il faut ſçavoir bien charger un fuſil, & viſer juſte quand on tire ; être de ſens froid, ne point précipiter ſes coups, de peur de bleſſer ou de tuer même quelqu'un. La chaſſe à cheval eſt dangereuſe, quand on ne ſçait pas bien conduire un cheval. Il faut monter les montagnes au pas ou trot, & les deſcendre le plus doucement qu'il eſt poſſible : ſi on les deſcend au galop, il faut ſoutenir de la main & des jarrets, de peur de faire une chute dangereuſe. Quelquefois on eſt obligé de paſſer dans une eau qui eſt profonde, & où il faut que le cheval nage ; dans ce cas, on rend toute la main, & on ſerre des jarrets, pour n'être pas enlevé par l'eau de deſſus le cheval. Il faut ménager ſon cheval, & n'aller qu'au trot, ſi on ne peut pas relayer. Quand on relaye, ſi le cheval qu'on quitte a chaud, il faut le faire promener quelque tems, afin qu'il ne ſe refroidiſſe pas tout-à-coup ; il pourroit en devenir fourbu.

Les jeunes chevaux s'animent au ſon des trompes & au bruit que font les chiens, ſi cette ardeur eſt ſi forte qu'il ſoit dangereux de les monter, il faut les faire mener en main à toutes les chaſſes, juſqu'à ce qu'elle ſe modere & s'appaiſe.

Quand on paſſe dans un bois, il faut avoir le chapeau bien enfoncé dans la tête & ſur les yeux qu'il ne faut pas tenir fermés, afin de juger les branches, & de les écarter avec le manche du fouet : il ne faut jamais entrer dans les gaulis avec un cheval d'ardeur, ou qui s'échaufferoit la bouche. Quand on met pied à terre près de la bête, il faut ſe défaire de ſes bottes, pour n'en être pas embarraſſé, en cas qu'eſt revienne ſur le chaſſeur.

CHASSIS, tout aſſemblage quarré ou non quarré de bois, de fer, &c. qui ſert à environner un corps & à le contenir. Il y a peu d'arts ou de machines conſidérables où il ne ſe rencontre des chaſſis, ou des parties qui en font la fonction ſous un autre nom. Nous ne parlerons que de ceux qui regardent la partie économique.

CHASSIS, *en architecture*, ſe dit d'une dale de pierre, percée en rond ou en quarré, pour recevoir une autre dale en feuillure qui ſert aux aqueducs, regards, cloaques, & pierrées, pour y travailler, & aux foſſes d'aiſance, pour les vuider. C'eſt auſſi la partie mobile de la croiſée qui reçoit le verre ou les glaces, auſſi-bien que la ferrure qui ſert à les fermer. Ce mot eſt encore ſynonyme à carcaſſe de charpente.

CHASSIS, *en termes d'hydraulique*, eſt un aſſemblage de bois ou de fer qui ſe place au bas d'une pompe, pour pouvoir, par le moyen de deux couliſſes pratiquées dans un dormant de bois, la lever au beſoin, & viſiter les corps de pompe.

CHASSIS *de verre ſervant au jardinage* ; c'eſt un bâti de planches emboëtées par des rainures les unes ſur les autres, pour ne former qu'un ſeul corps, & les lier avec des écrous. Ce chaſſis ſe met au-deſſus d'une couche préparée, & ſe couvre par des chaſſis de verre de quatre pieds en qnarré, entretenus par des équerres de fer entaillées dans le bois. On les poſe un peu en pente pour avoir plus de ſoleil, & pour faciliter l'écoulement des eaux qui ſont jettées en-dehors par des gouttieres de fer-blanc. Il eſt bon de maſtiquer les joints des chaſſis de fer, pour les défendre de la pluie, &c. On éleve des plantes étrangeres ſous ces chaſſis : quand on veut leur donner de l'air, on leve certains

chaſſis de verre qu'on peut lever par le moyen des rainures, & le ſoir, on les remet en place. Pour rendre ces chaſſis plus durables, on les peint en-dehors, & on les goudronne en dedans.

CHASSIS *de lit*, ouvrage de menuiſerie ſur lequel ſont montées les tringles qui ſoutiennent les rideaux.

CHASSIS *d'imprimerie*. Quarré compoſé de quatre ou de cinq barres de fer, au milieu deſquelles le compoſiteur place les formes ou caractères de chaque page, lorſqu'elles ſont faites. Il y a trois eſpeces de chaſſis : la premier eſt d'uſage pour les livre *in-folio*, *in-4°* & *in-8°* ; la ſeconde pour les *in-12* ; & la troiſieme ſert pour ce qui doit être imprimé ſur une ſeule page, comme affiches, placards, &c. . . .

CHASSOIR, morceau de bois de chêne que le tonnelier poſe par un bout ſur les cerceaux qu'il veut chaſſer en frapant ſur l'autre bout avec un maillet.

CHAT, animal domeſtique à quatre pieds, aſſez connu, dont il y a bien des eſpeces. Il tient beaucoup du lion & du tigre : il s'apprivoiſe aiſément, pourvu qu'on le traite avec douceur ; mais ſi on le traite rudement, il devient farouche. Sa femelle porte ſes petits neufs ſemaines, & en a quatre ou cinq à chaque portée. La peau du chat revêtue de ſon poil & apprêtée, ſert à faire des fourrures & des manchons. Quoique la France en fourniſſe abondamment, on ne laiſſe pas d'en tirer des pays étrangers : celles de Moſcovie, de Hollande & d'Eſpagne ſont fort eſtimées.

On appelle *chat haret* une eſpece de chat ſauvage qui fait un grand dégât de lapins dans les bois, buiſſons ou garrennes, où il ſe retire.

CHAT, ou DIABLE, *terme d'artillerie* ; c'eſt un morceau de fer qui a trois griffes fort aiguës, diſpoſées en triangle, & montées ſur une lampe de bois. On gratte avec cet inſtrument le dedans des piéces de canon, pour connoître s'il n'y a point de chambre.

CHAT, eſpece de drap dont la chaîne eſt ordinairement de laine de différentes couleurs ; c'eſt le reſte de laines filées qui ont ſervi pour faire les draps de couleurs teints en laine.

CHAT, gros navire du nord, à cul rond, lequel ordinairement n'a qu'un pont.

CHAT, *ardoiſe* ; c'eſt le nom qu'on donne à l'ardoiſe qui eſt trop dure pour être employée, ſoit qu'elle ſe trouve à l'ouverture de l'ardoiſiere, ou diſperſée dans ſa continuité.

En termes de jardinage, on dit couper les arbres en dos de chat, c'eſt-à-dire, leur faire faire un coude, comme on fait en paliſſant, ou aux eſpaliers. C'eſt un défaut qu'il faut éviter, à moins qu'il ne ſoit néceſſaire d'attacher ainſi une branche.

CHAT *brûle*, eſpece de poire d'Octobre & de Novembre ; on la nomme auſſi *pucelle*. Par ſa groſſeur & ſa figure, elle reſſemble au martin ſec, mais le coloris en eſt different. Le chat brûlé eſt d'un côté fort rouſſâtre, & de l'autre aſſez clair. Cette poire eſt tendre, mais pâteuſe, fort pierreuſe dans le cœur, & n'ayant que peu d'eau.

CHATAIGNER, arbre qui devient fort gros, & prend de la hauteur à proportion. Il porte au mois de Mai des charons de la longueur du doigt & d'un verd jaunâtre, compoſés de pluſieurs étamines qui ſortent d'un calice à cinq feuilles, & attachées à un axe fort mince. Les fruits naiſſent ſéparément des

fleurs, dans une bourse hérissée de pointes, qui fouvre d'elle-même sur la fin de Septembre, tems de la maturité des châtaignes : il y en a ordinairement trois dans chaque bourse qui forme en-dedans autant de cellules. La tige est droite & bien proportionnée ; les feuilles sont oblongues, assez grandes, & dentelées en forme de scie. Le bois de cet arbre est d'une excellente qualité pour les charpentes, ce qui fait regretter qu'il soit si rare aujourd'hui. Il fait pourtant encore la richesse de quelques-unes de nos provinces.

Cet arbre aime les lieux frais, noirs & ombrageux, les croupes des montagnes tournées au nord & à la bise. Les terres douces, noirâtres, sablonneuses, celles où il y a des pierrailles lui conviennent. Il ne vient point, si l'exposition & le terrein ne lui sont propres ; ainsi c'est en pure perté qu'on veut en élever dans les terres rouges, trop dures, marécageuses, jaunâtres & salées. Il se refuse de même à l'argille & à la glaise. Cependant il profite dans les terres qui, étant fines & legere, ont en même tems un fond de glaise. Moyennant que le terrein & l'exposition lui soient convenables, il croît du double plus promptement que le chêne & ne souffre pas pour être plus resserré. Il est aussi très-bon à faire du bois taillis.

On seme les châtaignes ou en automne, aussi-tôt qu'elles sont en maturité, ou au printems. La premiere saison seroit la plus favorable, si on n'avoit à redouter les rats, les mulots, &c. qui pourroient les manger pendant l'hiver. Cette raison rend le printems plus favorable ; mais il faut conserver les châtaignes pendant l'hiver. On les étend d'abord dans un grenier où on les laisse suer & dissiper leur humidité superflue pendant quinze jours ; ensuite on les met dans des mannequins, entre des lits de sable qui séparent les différentes couches de châtaignes. Ceci suppose pourtant qu'on ne veuille faire que de petites plantations ; mais si on en veut garder une quantité suffisante pour de grandes plantations, on pourroit ne pas avoir assez de mannequins. Dans ce cas, après les avoit fait suer pendant trois semaines ou un mois, il faut les mettre entre des lits de terre meuble étendus sur un terrein sec. Chaque lit doit être de trois pouces d'épaisseur ; le tout recouvert de terre, au moins de six pouces, avec de la grande paille par-dessus, pour les défendre de la gelée. On les seme dans le mois de Février, ou au commencement de Mars : en différant davantage, les germes trop longs & tortus seroient sujets à se casser.

Avant qne de faire les plantations, il faut donner à la terre deux ou trois labours avec la charrue, pour détruire les mauvaises herbes. Ensuite on fait des sillons à la distance de six pieds les uns des autres. On met les châtaignes dans ces sillons à dix pouces d'intervalle, & on les recouvre d'environ trois pouces de terre. Par la suite on éclaircit les plants successivement, jusqu'à laisser vingt-quatre pieds en quarré à chaque pied d'arbre destiné à venir en futaie. Ceci doit être entendu des plantations en grand.

Il y a une autre façon de faire de grandes plantations dont on le trouve mieux que de la précédente; la voici. On fait des trous moyens à des distances à-peu-près uniformes, & qui se réglent selon la qualité du terrein : on plante trois ou quatre châtaignes sur le bord de chaque trou, dans la terre meuble

qui en eſt ſortie : deux ou trois ans après, on peut faire arracher les plants foibles & ſuperflus, & en hazarder la tranſplantation dans les places vuides, où il faudra les couper enſuite à un pouce au-deſſus de terre. Ces trous procurent de la fraîcheur en ramaſſant l'humidité, & favoriſent le progrès des racines qui cherchent toujours à pivoter.

Quand on n'a que de petites plantations à faire, qui peuvent être mieux ſoignées, ou ſemes les châtaignes en rayons dans la terre meuble & diſpoſée en planches. Aubout de deux ans, pourvu qu'on ne les ait pas négligés, on pourra les mettre en pépiniere, en rangées de deux à trois pieds de diſtance, & les plants au moins à un pied de diſtance l'un de l'autre. Cet arbre perd toujours à être tranſplanté, c'eſt ce qu'il faut éviter, ſur tout pour ceux qu'on veut laiſſer croître en futaie.

Le marronier n'eſt autre choſe que le châtaigner graffé. La greffe en écuſſon eſt aujourd'hui la plus uſitée ; elle réuſſit mieux à la pouſſe qu'à œil dormant. La greffe en fente profite très bien, quand elle réprend; mais cela n'arrive que rarement.

On emploie les bois non-ſeulement pour les charpentes, mais encore pour des ouvrages de menuiſerie ; on en fait du mairain, des paliſſades, des échalas pour les vignes, qui étant mis en œuvre même avec leur écorce, durent ſept ans, c'eſt-à-dire, le double de tout autre bois, &c. Employé à faire des canaux pour la conduite des eaux, il y réſiſte plus long-tems que l'orme & pluſieurs autres arbres. Si on en fait des vaiſſeaux à contenir des liqueurs, il a la propriété de ſe contenir au même point ſans ſe gonfler ni ſe gercer. Mais ſes cendres tachent le linge ſans remede.

Le fruit de cet arbre eſt d'une grande utilité ; la récolte n'en eſt abondante que tous les deux ans. On le conſerve en le mettant par lits dans du ſable bien ſec, dans des cendres, dans la fougere, ou en le laiſſant dans ſon brou.

En ramaſſant les feuilles auſſi-tôt qu'elles tombent de l'arbre, & avant qu'elle ſoient mouillées, on en fait de bonne litiere pour le bétail.

CHATAIGNERAYE, lieu planté de châtaigners Voyez *Châtaigner*.

CHATAIGNES, *terme de maréchal*. On appelle ainſi quatre durillons ou élevations ſans poil, de conſiſtances de corne molle, qui viennent aux quatre jambes des chevaux : ceux de devant ſont au-deſſus du pli du genoux, & ceux de derriere au-deſſous du pli du jarret, tous quatre en-dedans. Plus elles ſont petites & étroites, plus elles marquent une jambe ſéche & déchargée d'humeur : ſi elles croiſſent trop, il faut les couper & non les arracher ; car il y reſteroit une plaie. Au lieu de châtaignes on dit quelquefois *lichéne* ou *ergots*.

CHATEAU *d'eau*, bâtiment dans lequel eſt un réſervoir d'eau, d'où ſortent des canaux qui portent l'eau dans des fontaines & dans des tuyaux jailliſſans, pour former des jets d'eau & des caſcades.

CHATIERE, canal deſtiné à faire écouler l'eau ſuperflue d'un baſſin, ou d'une très-petite ſource. Il eſt bâti de pierres ſéches poſées de champ de deux côtés, & recouvert de pierres plates qu'on appelle *couverture*. L'eſpace vuide eſt d'environ neuf à dix pouces en quarré. Ces chatieres ainſi bâties legérement ſont fort ſujettes à s'engorger.

CHATON, mot dont les botaniſtes ſe ſervent pour déſigner les

fleurs stériles. Ce nom leur vient de ce qu'elles sont attachées à un axe, en forme de queue de chat. Cette fleur est toujours séparée du fruit.

CHATON, *en termes de bijoutier*, est cette partie de la monture dans laquelle le diamant est enchâssé.

CHATRER *un cheval*, lui enlever les testicules. Pour faire cette opération, il faut commencer par abbatre le cheval, ensuite on lui leve le pied de derriere jusqu'à l'épaule, & on l'arrête avec une corde qui entoure le cou & revient se nouer au pied. Ensuite on travaille à l'extraction de la partie qu'on veut arracher, & on se sert pour cet effet ou du feu ou du caustique. Quand on emploie le feu, le châtreur fait mettre à sa portée deux seaux pleins d'eau, un pot à l'eau, deux couteaux de feu quarrés par le bout sur le feu du réchaut, du sucre en poudre & plusieurs morceaux de résine, son bistouri & ses morailles. Après avoir disposé tous ses instrumens, il se place derriere la croupe du cheval, tire le membre autant qu'il peut, le lave & le décrasse aussi bien que la peau & les testicules : il tend la peau en serrant au-dessus d'un testicule, la fend en long, fait sortir le testicule, & coupe avec le bistouri les membranes qui viennent avec lui. Puis il prend sa moraille, & serre au-dessus du testicule sans prendre la peau ; alors le testicule paroissant en-dehors, avec une petite grosseur qui est du côté du ventre au-dessus, & qu'on appelle le *parastate*, il coupe au-dessous de cette grosseur, ou mieux entr'elle & le testicule, avec le couteau de feu, & le testicule tombe. Ensuite pour brûler tous les vaisseaux sanguins, ou plutôt les extrémités de ces vaisseaux, il fait fondre sur la partie, avec le couteau de feu, des morceaux de résine, & finit par saupoudrer & brûler du sucre par-dessus la résine. Quand les deux testicules sont arrachés, on jette de l'eau dans la peau des bourses ; & après que le cheval est relevé, on lui jette, à plusieurs reprises, l'autre seau d'eau sur le dos & sur le ventre.

Quand on veut châtrer par le caustique, celui dont on se sert est le sublimé corrorif fondu dans l'eau & réduit en consistance de pâte avec de la farine. On le met dans de petits bâtons longs de six pouces, creusés en canal dans toute leur longueur, & terminés à chaque bout par deux boules faites du même morceau de bois. Ce canal est entiérement rempli par le caustique. Aprés avoir préparé le testicule, comme on vient de le dire, l'opérateur serre le dessus avec deux de ces bâtons, dont il met les deux canaux vis-à-vis l'un de l'autre, & qu'il lie ensemble avec une ficelle ; il coupe le testicule au-dessous avec le bistouri. Le cheval emporte les bâtons ainsi liés, & ils tombent au bout de neuf jours.

De quelque maniere qu'ait été faite l'opération, on mene le lendemain le cheval à l'eau, & on l'y fait entrer jusqu'à la moitié du ventre.

Il n'y a pas plus de danger dans l'une que dans l'autre de ces deux manieres d'opérer ; mais celle qui se fait par le caustique a cet avantage, que la partie enfle plus rarement.

Le grand froid & le grand chaud sont contraires à cette opération : il faut choisir un tems qui soit tempéré.

CHATRER, *en termes de jardinage*, signifie la même chose que retrancher les branches & jets inutiles d'un arbre, d'une plante.

CHATTE, espece de barque à deux mâts, rase & grossiérement construite, qui sert à charger & à décharger les vaisseaux.

CHAUDE, se dit de l'action de faire chauffer le fer suffisamment pour être forgé, & de l'action même de le forger. On chauffe le fer plus ou moins selon sa nature & sa qualité. Les fers doux souffrent moins le feu que les fers communs. Lorsque le fer en sortant de la forge est bouillonnant & presque en fusion, cela s'appelle la *chaude grasse*, ou *fuante*. Il faut alors le batre à petits coups, de peur qu'il ne s'éclate en tous sens, en petites portions; ce qui ne manqueroit pas d'arriver, si on le battoit à grands coups.

Chez les verriers, c'est le point de cuisson qu'on donne à la matiere propre à faire des verres.

CHAUDERET; c'est ainsi que les batteurs d'or nomment le troisieme moule dont il se servent pour étendre l'or & l'argent fin ou faux. Il est composé de cinq cents feuilles de boyaux de bœufs préparés, qu'ils appellent *baudruche*.

CHAUDERON, ustensile ordinairement de cuivre qui sert à la cuisine & à une infinité d'autres usages.

CHAUDERON *de pompe*, piéce de cuivre ayant à peu-près la forme d'un chauderon, & percée d'un grand nombre de trous ronds, dont on entoure le bas de la pompe d'un vaisseau, pour empêcher que les ordures n'entrent avec l'eau dans le corps de la pompe.

CHADERON, mesure d'usage en Angleterre pour mesurer le charbons de terre; elle est de trente-six boisseaux.

CHAUDIERE, vaisseau de cuivre ou d'airain, plus ou moins grand, selon l'usage auquel on le destine. On s'en sert dans la cuisine ou pour faire bouillir l'eau, ou pour faire cuire certains alimens, & dans les arts, pour faire fondre certaines matieres.

CHAUF, CHOUF, ou CHAUFFETTE, soie de Perse, qui vient par plusieurs échelles du Levant, & principalement par Alep & Seyde.

CHAUFFAGE, (*Bois de*) ou *Bois à brûler*; c'est celui qui ne pouvant ou ne devant servir à aucune sorte d'ouvrage, est destiné à faire du feu. On préfere le hêtre, le charme & le chêne: on fait peu de cas des bois blancs, legers & peu solides, comme le bouleau, le tremble, le peuplier, &c.

Il y a trois especes de bois de chauffage: le bois neuf qui vient par bateaux ou sur des charrettes, & qui n'a point trempé dans l'eau; le bois flotté qui arrive en trains sur les rivieres; & le bois demi-flotté, connu aussi sous le nom de *bois de gravier*, lequel n'est pas resté si long-tems dans l'eau.

CHAUFFER, exposer à la chaleur du feu. On chauffe des planches, afin de leur donner la courbure & la forme qu'elles doivent avoir pour la construction. Les planches qu'on chauffe doivent être plus longues qu'il ne faudroit qu'elles fussent, si on devoit les poser dans leur état naturel, parce que le feu les raccourcit en les courbant.

CHAUFFERIE; c'est dans les forges de fer, une forge où l'on fait chauffer le fer qui a passé une seconde fois à la fonderie, & qu'on veut mettre en barres pour l'usage des maréchaux, ferruriers, taillandiers, & autres ouvrieres en fer.

CHAUFFRETTE; les ouvriers en soie ont une chauffrette à-peu-près comme celle des femmes, où ils allument du feu, au-dessus duquel ils font passer leur velours, pour en redresser le poil lorsqu'il a été froissé.

CHAUFFURE, *terme de forgeron*, qui veut dire une mauvaise qualité que le fer ou l'acier ont contractée, en demeurant trop longtems au feu, ou pour avoir été exposés à un feux trop violent. Les signes de la chauffure sont de petits bouillons, quelquefois d'une couleur verdâtre, qui indiquent que la matiere est brûlée, au moins jusqu'à une certaine profondeur.

CHAUFOUR, four dans lequel on cuit la chaux; c'est aussi le lieu où l'on serre la pierre à chaux, la chaux elle-même, & le bois dont on se sert pour la faire.

CHAULER, se dit de l'action d'arroser le bled de chaux. Voyez *Charbucle*.

CHAUME, se dit, *en termes d'agriculture*, & du tuyau tout entier du bled, & du reste du tuyau qui demeure attaché à la terre, quand on a scié le bled, & des terres qui depuis long-tems n'ont pas été cultivées. On appelle aussi *chaume* la paille dont sont couvertes les maisons des paysans.

CHAUMER, couper le chaume, l'arracher & le mettre en bottes, pour servir aux usages auxquels on le destine.

CHAUMIERE, cabane à l'usage des paysans, & couverte ordinairement de chaume.

CHAUONIS, mousseline, ou toile de coton, qui vient des Indes orientales. V. *Tarvatane-Chauonis*.

CHAUSSE, partie de l'habillement. Ce mot se prend en quelques autre acceptions: *en termes de pêche*, c'est une espece de filet disposé au dedans des autres, pour empêcher que le poisson ne s'échappe, quand une fois il est entré dans le filet; c'est aussi une autre sorte de filet qui a la forme d'une chausse large en s'ouvrant, mais qui va toujours en diminuant jusqu'au bout. Les mailles qui sont assez claires à l'entrée, retrécissent à mesure qu'elles avancent vers le bout, qui est souvent fermé d'une corde que l'on dénoue, pour pouvoir plus facilement retirer le poisson. Quelques autres filets d'une forme differente portent aussi le même nom.

CHAUSSE *d'Hippocrate*, espece de capuchon long, d'un drap serré, dont les apothicaires se servent pour filtrer ou passer certaines liqueurs.

CHAUSSE *d'aisance*, *architecture*, est un tuyau de plomb ou de pierre, percé en rond ou quarrément, & le plus souvent de boisseaux de poterie, éloigné de trois pouces d'un mur mitoyen.

CHAUSSÉ *trop haut*, se dit d'un cheval dont les balzanes montent jusque vers le genou & vers le jarret; ce qui est un mauvais indice pour le cheval.

CHAUSSÉE, élevation de terre soutenue par des berges en talut, des pieux ou des murs de maçonnerie, pour servir de chemin au travers des marais, &c. & arrêter les débordemens des eaux.

CHAUSSÉE, *horlogerie*, piéce de la cadrature d'une montre: on y distingue deux parties, le canon, & le pignon: celui-ci est ordinairement de douze cannelures, & mene la roue des minutes: le canon est limé quarrément vers son extrémité, pour porter l'aiguille des minutes. La chaussée tient à frottement sur la tige de la grande roue moyenne, de façon qu'elle peut tourner indépendamment de cette roue. Cet ajustement est nécessaire pour mettre la montre à l'heure. *Dictionnaire Encyclopédique*.

CHAUSSER *les etriers*, c'est enfoncer son pied jusqu'à ce que le bas des étriers touche au talon; ce qui a mauvaise grace: il faut les avoir au bout au pied.

CHAUSSER

CHAUSSER, *en terme de jardinage*; c'eſt bêcher le pied des arbres, & le fournir d'amendement.

CHAUSSER *la grande ſerre de l'oiſeau*, *terme de fauconnerie*, c'eſt entraver l'ongle du gros doigt d'un petit morceau de peau.

CHAUSSETRAPE, piége dont on ſe ſert pour prendre les loups & autres bêtes.

CHAUD; le produit de la calcination des pierres, du marbre, de la marne, & d'autress matieres ſemblables qu'on fait calciner à grand feu dans un four bâti exprès. La chaux eſt d'un grand uſage: mêlée avec le ſable par le moyen de l'eau, on en fait du mortier qui ſert à unir enſemble les pierres qui entre dans la conſtruction d'un bâtiment.

On préfere celle qu'on a fait de marbre, ou d'une eſpece de pierre grisâtre, très-peſante & très dure. connue ſous le nom de *pierre à chaux*: on fait moins de cas de celle qui vient de pierre tendre ou de marne.

La chaux, pour être bonne, doit être blanche, peſante, ſonnante, & exciter, lorſqu'on verſe de l'eau deſſus, une épaiſſe fumée.

On appelle *chaux vive* la chaux qui ſort du fourneau; *chaux éteinte*, celle qu'on a delayée avec de l'eau; & *chaux fuſée*, celle qui ayant été long-tems expoſée à l'air, s'eſt réduite en poudre, & ne ſçauroit plus être d'aucune utilité.

Pluſieurs ouvriers font uſage de la chaux; les tanneurs, mégiſſiers, chamoiſeurs s'en ſervent pour faire tomber le poil des peaux qu'ils doivent préparer: elle eſt auſſi employée par les teinturiers du grand & bon teint.

CHAYÉ', SCHAI, ou CHAY, ou CHAYET, petite monnoie d'argent qui a cours en Perſe, où elle ſe fabrique: elle porte d'un côté la profeſſion de foi mahométane, & le nom des douze imans de la ſecte d'Ali; & de l'autre côté ſont les noms du prince regnant, de la ville & de la monnoie où cette eſpece a été fabriquée. Elle peut valoir quatre ſols ſept deniers de France.

CHEDA, monnoie d'étain d'un royaume de même nom dans les Indes orientales. Il y a deux ſortes de chéda; le premier eſt de figure octogone, & vaut dans le pays environ deux ſols de France; le ſecond eſt rond; il vaut quatre deniers.

CHEF, *terme de manufacture de draps*; c'eſt le commencement ou le premier bout des piéces d'étoffe de laine ou de ſoie: on lui donne encore le nom de *cap en tête*. C'eſt au chef que les fabricans mettent leur nom, leur demeure & le numero des piéces: c'eſt encore le chef qui porte le plomb de viſite appoſé par les gardes & inſpecteurs des manufactures, & le plomb d'aunage ſur lequel eſt marquée la quantité d'aunes que contient la piéce.

CHEGOS, poids dont ſe ſervent les Portugais dans les Indes pour peſer les perles. Quatre chégos font le carat. Voyez *Carat*.

CHELLES, toiles de coton à carreaux de différentes couleurs. La piéce eſt de treize ou quatorze aunes de long, & de trois quarts de large. On les tire des Indes orientales & principalement de Surate.

CHELONITE, pierre qu'on trouve dans le ventre des jeunes hirondelles, & qu'on eſtime bonne contre le mal caduc. On appelle auſſi *chélonite* une pierre figurée de façon qu'elle repréſente une tortue ſans tête.

CHEMINÉE, cette partie d'une piéce où l'on fait le feu. La cheminée a pluſieurs parties; l'âtre qui eſt le lieu où l'on fait le feu, & qui eſt garni de carreaux de brique ou de pavé: le contre-cœur qui eſt

une plaque de fer ou de fonte, qui sert à conserver le mur qui est auprès de l'âtre, & à réfléchir en même tems la chaleur dans la chambre; les pieds droits qui soutiennent le manteau. Le manteau est la partie du tuyau qui est dans la chambre & qui est décorée de divers ornemens. Les glaces sont aujourd'hui à la mode; elles doivent être d'une hauteur & d'une largeur proportionnée à l'élégance des vuides ou baies des portes & des croisées: les bordures, les couronnemens & les pilastres doivent être relatifs à la décoration de la pièce en général. Il faut encore que la hauteur & la largeur du manteau soient en proportion avec les panneaux qui revêtissent la surface de murs de la pièce, lorsqu'elle est lambrissée. Le chambranle est de pierre, de marbre, de stuc, ou de bois. Les jambages soutiennent le manteau de la cheminée. La meilleure pierre dont on puisse se servir pour l'âcre & les jambages, est celle qu'on nomme *liais ferault*, ou *feraut*, parce qu'elle ne brûle point au feu, comme la plûpart des autres pierres. Cette pierre est commune à Paris. Le tuyau est la partie la plus essentielle; c'est le canal par où s'échappe la fumée, & qui s'éleve au-dessus des toits. Il est fait de pierre, de brique, ou de plâtre. La pierre charge trop les appartemens; le plâtre fait des cervasses par où le feu peut se mettre aux bois qui avoisinent; ainsi la brique est ce qu'il y a de mieux pour la construction des tuyaux. Anciennement l'usage étoit d'élever les tuyaux de cheminée perpendiculairement, & de les adosser les uns devant les autres à chaque étage; mais il résultoit deux inconveniens de cette disposition, la fumée, & la diminution du diametre des piéces dans les étages superieurs. On peut y en ajoûter un troisieme, c'est que dans ces mêmes étages superieurs, les planchers étoient extrêmement chargés. Aujourd'hui on devoie les tuyaux dans l'épaisseurs des murs, de maniere que sans nuire à la solitude des mêmes murs, ils ne nuisent point à la symmétrie des piéces. Nos architectes ont trouvé ce qui paroissoit impossible autrefois, l'art de les incliner sur leur plan. Le foyer ne doit avoir ni trop ni trop peu de profondeur: s'il en a trop, la chaleur s'exhale par le tuyau; s'il n'en a pas assez, on est sujet à avoir de la fumée. La mesure à cet égard est de dix-huit pouces au moins, & de vingt-quatre au plus; quand on se sert de brique pour les tuyaux, il faut qu'elle soit posée de plat, bien jointoyée de plâtre, & garnie de fantons. Si on emploie la pierre, il ne faut pas dévoyer les tuyaux dans les murs mitoyens.

Pour empêcher les cheminées de fumer; inconvenient qui resulte & de leur construction & de leur multiplicité, on a eu recours à un grand nombre d'inventions, dont l'effet n'est pas assez certain. Il faut quelque fois rendre les cheminées plus profondes, en abbaissér le manteau, changer le tuyau de communication, faire de soupapes, & diversifier le remede, suivant la position des lieux & les causes de la fumée. En bâtissant il faut avoir attention que les cheminées ne soient pas commandées, c'est-à-dire; qu'il n'y ait pas dans les environs de bâtiment plus élevé. On fait ordinairement, sous le manteau de la cheminée, une espece de soufflet de plâtre, ou de terre, qui va d'un jambage à l'autre. Les deux petits bâtis qui le composent laissent entr'eux un vuide pour l'entrée & la sortie de l'air: celui qui est en dedans va en talut, & descend plus bas que celui qui est en dehors. Ils

sont soutenu dans toute leur longueur, chacun par une barre de fer.

On a donné un traité de nouvelles cheminées, dans lequel on prouve que par la nouvelle construction qu'on indique on peut allumer du feu en très peu de tems, échauffer une piéce, & même deux, avec peu de feu, &c. Les bornes que nous nous sommes preſcrites ne nous permettent pas d'entrer dans le détail qui eſt long; mais on peut conſulter le Dictionnaire œconomique. Cette nouvelle conſtruction a cet avantage particulier, qu'un homme ſeul peut éteindre en un moment le feu qui ſe met à la cheminée.

CHEMISE, pour une chemiſe d'homme, il faut trois aunes de toile, deux aunes pour le corps & une aune pour les manches. La toile doit avoir deux tiers de large, ni plus ni moins. Pour une chemiſe de femme, qui eſt grande, il faut deux aunes & un quart ou environ pour le corps; ſi la toile n'a que deux tiers, on leve une pointe de chaque côté des épaules ſi elle a trois quarts, on fait une levée droite ſur le côté de la liſiere, qui ſervira pour le deux pointes. On donne de largeur à cette levée, le quart de la largeur de la toile. La manche a environ demi-aune d'amplitude, & un quart ou un tiers tout au plus de longueur.

CHEMISE, *en termes de maçon*, eſt une maçonnerie faite de cailloutage, avec mortier de chaux & ciment, ou de chaux & de ſable ſeulement, pour entourer des tuyaux de grès. On appelle auſſi *chemiſe* le maſſif de chaux & de ciment qui ſert à retenir les eaux de baſſin de ciment, tant ſur le côté que dans le fond.

CHEMISE, *fonderie*, eſt la partie inférieure du fourneau à manche dans lequel on fait fondre les mines, pour en ſéparer le métaux. On ſe ſert pour cet uſage de briques ſéchées au ſoleil, ou de pierres non vitrifiables, afin qu'elles ne puiſſent pas être mis en fuſion par les fondans que l'on mêle à la mine. Cette précaution eſt ſur toute néceſſaire dans les fourneaux où l'on fait fondre du plomb; & malgré toutes les attentions, on ne laiſſe pas d'être très-ſouvent obligé de renouveller la chemiſe. Quand on la met, il eſt important de lier les pierres avec le moins de ciment qu'il eſt poſſible.

CHEMISE, ou DEMI CHEMISE; *en terme de verrier*, c'eſt le revêtement de la couronne. Son épaiſſeur eſt de quatre pouces ou environ: il eſt de la même terre qu'on a employée pour les briques de la couronne.

CHENAIE, lieu planté de chêne.

CHENE, le plus beau de tous les arbres de l'Europe. Il porte des chatons compoſés de fommets attaches en grand nombre à un petit filet. Les embryons qui naiſſent ſéparément des fleurs, deviennent un gland enchaſſé dans une eſpece de coupe, qui renferme un noyau qu'on peut ſéparer en deux parties. Les feuilles ſont découpées en lobus aſſez profonds. Cet arbre à la tige droite; & dans un âge fait, il ſurpaſſe ordinairement en groſſeur & en hauteur tous les autres arbres. Il n'en eſt aucun dont le bois ſoit auſſi durable, de quelque façon qu'il ſoit employé, ſoit à l'air, ſoit à l'abri, & même dans l'eau, où il ſe conſerve pluſieurs ſiécles.

Cet arbre réuſſit dans toutes les expoſitions & dans tous les terreins mais cependant, avec de grandes différences dans ſon accroiſſement & dans la qualité de ſon bois. Il réuſſit le mieux dans les terres douces, limoneuſes & fertiles, & le bois en eſt bien meilleur. Dans les terres graſſes

& humides, il n'a ni la force ni la solidité requise pour la charpente ; il se rompt par son propre poids s'il y est employé, mais il croît beaucoup plus promptement dans ces sortes de terreins. Celui qui vient sur les crêtes des montagnes, dans les terres sèches & pierreuses, croît lentement, veut être coupé souvent, a le bois dur & noueux, & ne peut être employé qu'en charpente & à d'autres ouvrages grossieres : il vient dans les terrein sablonneux, crétacés, graveleux, pourvu qu'il y ait assez de fond ; le bois en est plus dur & plus compacte que celui du chêne qui vient dans la glaise ; il y vient même plus vîte, mais non pas si gros ni si grand. Il ne se refuse qu'aux terres basses, noyées d'eau, & à certains terreins si pauvres, que les arbrisseaux les plus bas n'y peuvent croître.

Les auteurs Anglois ont donné une methode pour la plantation qu'on trouve non seulement trop dispendieuse, mais encore contraire au succès. Quoi qu'il en soit la voici. Il faut commencer par clorre le terrein de hales, pour défendre les glands qu'on doit semer, des bestiaux & des autres animaux, ensuite faire le choix du gland, & préférer celui qui a recueilli des arbres les plus grands & les plus vigoureux, & rejetter celui qui a été pris sur les chênes dont la tête est fort étendue, quoique celui ci leve le mieux. On fera, avec la charrue, des sillons de quatre pieds de distance, dans lesquels on placera les glands à environ deux pouces d'intervalle ; bien entendu qu'auparavant on aura préparé le terrein par trois ou qutre labours, & autres travaux nécessaires pour détruire les racines de mauvaises herbes. Dans la même vue, on doit cultiver les plantations pendant les huits ou les dix premieres années, farcler, labourer, donner même une legere culture à la main dans les endroits où la charrue n'a pu passer. A la fin de la seconde annee, on commence à réduire les plants ; on continue par degrès avec sagesse & intelligence, jusqu'à donner vingt-cinq ou trente pieds de distance aux arbres qu'on a dessein d'élever en futaie. Comme les taillis ne profite plus quand il est dominé par la futaie qui en souffrent également, après une coupe ou deux, il faut en arracher les souches, afin que tous les sucs de la terre tournent à la nourriture & à l'accroissement de le futaie.

Outre les frais énormes que demande cette culture, elle a des inconveniens en elle même. En nettoyant le terrein des ronces, des bruyeres, &c. la terre demeure exposée à l'impression des chaleurs, des sécheresses, sur tout des gelées du premier hiver qui déracinent les jeunes plants & font déperir la plantation : les labours qu'on donne à la terre, contribuent à la vérité à faire bien lever les jeunes plants ; mais ils tournent bientôt contre son progrès : les herbes, qui trouvent la terre meuble, la couvrent au-dehors, & la remplissent de leurs racines au-dedans. M. de Buffon, après avoir reconnu, par sa propre expérience, les inconveniens de cette méthode, a jugé qu'il n'y avoit rien de mieux, que d'imiter les procédés de la nature, & de ne faire autre chose que hâter le progrès de ses opérations qui sont très lentes. Sa méthode se réduit à ménager l'abri aux plants, à semer abondamment, & à couper souvent. Rien n'est plus avantageux à une plantation que tout ce qui peut y faire du couvert & de l'abri. Tous les arbrisseaux sont un rempart contre les gelées, les chaleurs,

la sechereſſe, &c. Dans les terreins couverts de ronces, &c. la façon la plus ſimple & peut-être la meilleure, c'eſt de cacher le gland ſous l'herbe dont les terres fortes ſont ordinairement couvertes : on peut auſſi le ſervir de la pioche ; on ſoulève la terre ſans la tirer dehors, & on cache le gland deſſous. Dans les endroits où la charrue peut aller, on trace des ſillons de quatre pieds en quatre pieds, dans leſquels on répand le gland avec des graines d'arbriſſeaux les plus communs dans le pays, & on recouvre le tout par un ſecond ſillon. Nul autre ſoin enſuite que de garantir la plantation des approches du bétail, & de repiquer des glands avec la pioche, pendant un an ou deux dans les plants où il aûra trop manqué, & enſuite de réceper ſouvent les plants languiſſans, étiolés, ou grelés, mais avec l'attention de ne pas trop les dégarnir, & de ne pas les priver de l'abri que leur donnent les haies, les bois & les buiſſons voiſins.

Le tems le plus propre pour ſemer, eſt l'automne, auſſi-tôt que le gland eſt mur ; mais ſi on a des raiſons pour différer au printems, il faut le conſerver, pendant l'hiver, de la façon qu'on l'a expliqué mot *châtaigner*, & avoir la même attention pour ne pas rompre les germes. On peut auſſi multiplier le chêne de branches couchées ; mais les arbres n'en ſont jamais ſi beaux. La greffe n'eſt en uſage que pour ſe procurer des eſpeces curieuſes & étrangeres.

Cet arbre ne gagne jamais à être tranſplanté ; ſi cependant on ſe propoſe d'en faire des tranſplantations, il eſt bon qu'on ſoit inſtruit qu'il y réſiſte mieux à deux ans qu'à tout autre âge, par rapport au long pivot qu'il a, & qui le prive ordinairement des racines latérales : d'où il ſuit que, quand on ſe propoſe de l'employer en avenues, ou autres uſages, il faut les tranſplanter pluſieurs fois auparavant, afin qu'il ſoit mieux enraciné. En le tranſplantant, il ne faut pas l'écêter, c'eſt ce qui lui nuit le plus, mais retrancher les principales branches.

Il eſt inutile de décrire tous les uſages auxquels on peut faire ſervir ce bois : perſonne ne les ignore. La ſeule condition qu'il exige eſt d'être employé bien ſec ; encore cette précaution eſt-elle inutile ; quand on doit le mettre ſous terre & dans l'eau en pilotis. Si on eſt forcé d'employer à l'air du bois verd, on peut rémedier à l'inconvénient en le faiſant tremper dans l'eau pendant quelque tems. Les bois des jeunes chênes ſont très-bons pour le chauffage ; les vieux noirciſſent au feu, rendent peu de chaleur ; le charbon s'en va par écailles, & s'éteint bientôt.

Il faut diſtinguer dans le chêne l'aubier & le cœur : l'aubier eſt cette partie qui environne le tronc, & qui eſt compoſé de douze ou de quinze couches annuelles. Il a ordinairement un pouce & demi d'épaiſſeur quand l'arbre a pris toute ſa groſſeur. L'aubier dans le chêne eſt plus marqué & plus épais que dans tous les autres arbres : ſa qualité eſt mauvaiſe : il pourrit à l'humidité ; & s'il eſt placé ſéchement il eſt bientôt vermoulu, & corrompt les bois voiſins. Il eſt défendu aux ouvriers d'employer aucun bois où il y ait de l'aubier. On peut cependant, ſelon M. de Buffon, lui donner preſque la même ſolidité & la même durée qu'a le cœur. Tout le myſtere conſiſte à écorcer l'arbre du haut en-bas, & à le laiſſer entiérement ſécher ſur pied, avant que de l'abbatre ; ce qui prouve qu'en général la même opération doit donner à tout

les bois plus de consistance & de solidité.

Les tanneurs emploient l'écorée pour façonner leurs cuirs ; le bois de chêne a la même qualité, avec cette difference que l'écorce agit plus fortement sur les cuirs, & le cœur du bois moins que l'aubier. Le tan, c'est-à-dire, l'écorce qui a passé les cuirs, sert à faire des couches dans les serres chaudes.

Le gland sert à engraisser les cochons & la volaille. Celui qu'on destine aux plantations, doit être parfaitement mûr, sain & pesant ; pris sur le sommet des arbres, autant qu'il est possible, & des arbres les plus beaux, les plus jeunes & les plus vigoureux, & non sur ceux qui en portent davantage. Il ne faut le recueillir que vers la fin d'Octobre, ou au commencement de Novembre. Nous n'entrerons pas dans le détail des especes ; ce que nous venons de dire, suffit pour l'utilité.

CHENEAU, *terme de plombier*, canal de plomb qui reçoit toutes les eaux d'un toit & les porte ensuite dans le cuvettes de plomb. Il y a de deux sortes de chêneaux, 1° à bavettes, lorsqu'ils sont recouverts d'une plate-bande de plomb ; 2° à bord, quand il sont seulement rebordés à l'extrémité.

CHENEAU, *en terme d'architecture*, canal taillé dans la pierre, qui fait la corniche des grands bâtimens : il sert à l'écoulement des eaux par les canons ou gargouilles.

CHENET, ustensile domestique qu'on place par paires dans les âtres des cheminées, pour soutenir le bois. Ceux des appartemens sont à double barre, avec des ornemens, soit en acier poli, soit en cuivre fondu & ciselé, &c. On les appelle *feux*.

CHENEVI. *Voyez Chanvre.*

CHENEVIERE, pièce de terre dans laquelle on éleve du chanvre.

CHENEVOTTE, la partie du chanvre qu'on sépare de la filasse, par le moyen de la broie.

CHENIL, lieu où l'on enferme les chiens, & particuliérement les chiens de chasse.

CHENILLE, genre d'insectes se divise en plusieurs especes. Les chenilles rongent les feuilles des arbres & les herbes. Comme les chenilles font leurs nids au bout des branches, il faut avoir soin, pendant l'hiver, d'en couper les extrémités. Quand on plante des arbres de tige fraîchement étêtés ; il faut empêcher que les chenilles & autres insectes ne mangent le bourgeon qui doit piquer à la prochaine séve. Dans cette vue, il faut faire, à la hauteur des trois quarts de la tige, un cerne de tartre ou de vieux oing détrempé avec du fiel de bœuf & de la suie, & un autre cerne pareil, à un ou deux pieds de terre. La mauvaise odeur de ces drogues & leur viscosité empêchent les insectes de monter.

Après le étés longs & secs, les fourreaux de chenilles abondent dans les campagnes ; il faut dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles éclosent, les détruire par le fer & par le feu.

On indique quelques secrets pour détruire les chenilles qui gâtent les herbes ; les voici.

Prenez des cendres de sarment de vigne, mettez les tremper trois jours dans de l'eau ; puis de cette eau, vous arroserez les herbes, ou bien vous les parfumerez de poix & de soufre vif.

Avant que de semer, on fait tremper & attendrir les graines dans une lessive de cendre de figuier.

On arrose les herbes avec un mélange de parties égales d'urines &

de lie d'huile qu'on a fait bouillir & laissé ensuite refroidir.

On fait bouillir des cheuilles avec de la graine d'aneth, & on arrose les herbes avec l'eau. Ces secrets font, dit-on, mourir les cheniſſes.

CHENILLE, *en terme de rubannier*, est une espece de cordon de soie entrelacé de soie effilée, dont on garnit des habillemens d'homme & de femme.

CHEPTEL, CHETEL, bail de bestiaux qui se fait, lorsqu'un maître donne à son fermier un nombre de bœufs ou de brebis, à condition de les nourrir, & d'en rendre pareil nombre à la fin du bail, & de partager le croit & le profit.

CHEQUI, poids qui est d'usage dans les Echelles du Levant, & principalement à Smyrne. Il pese environ six livres quatre onces.

CHERCHER *la cinquieme jambe, en terme de manége*, se dit d'un cheval qui a la tête pesante & peu de force, & qui s'appuie sur le mors pour s'aider à marcher.

CHERCOLÉE, étoffes des indes, soie & coton. Voyez *Chuquelas*.

CHERCONNÉE. Voyez *Chuquelas*.

CHERQUEMOLLE. Voyez *Ecorce*.

CHERVIS, plante potagere qu'on mange en hyver, & particulierement en carême, on ne fait usage que de la racine qui est droite, très blanche en-dedans roûssâtre à l'extérieur, longue de six à huit pouces, grosse comme le doigt, garnie de petit filamens. Sa tige s'éleve d'environ trois pieds la premiere année, & l'année suivante elle monte jusqu'à six. Sa feuille est très approchante de celle du panais. tant par la forme que par l'odeur, La fleur est disposée en parasol, composée de cinq petales blancs portée sur un petit calice qui devient une graine oblongue, rayée, applatie & de couleur grise.

Cette plante se multiplie de graine qu'on seme au mois de mars. Il lui faut un terrein qui soit humide & meuble en même tems. Il n'y a pas de plante qui demande plus d'eau; ainsi il faut la mouiller souvent, quand la chose est possible & facile. On seme à la volée & un peu clair: on ne sarcle que quand la plante commence à être un peu forte; dans sa jeunesse, elle est défendue de l'avidité des insectes par les mauvaises herbes. Si elle a besoin d'être éclaircie, on le fait en même tems qu'on sarcle. La bonne graine ne se recueille que sur les pieds de l'année précedente, qu'on appelle *des meres*; elle est mûre en Septembre; on la bat & on la vanne quand elle a passé quelques jours au soleil, après avoir été coupée, & on l'enferme séchement: elle se conserve bonne deux ou trois ans.

Les gelées ne sont aucun tort à cette racine; si cependant on en veut jouir pendant le gros de l'hiver, on en arrache une certaine quantité pour les mettre en serre.

Les têtes de celles qu'on a consommées pendant le carême, enterrées à fleur de cœur prennent racine, & poussent des tiges qui donnent de la graine aussi bonne, en aussi grande quantité que les racines entieres qu'on laisse en terre.

Les jardiniers vendent souvent de la graine de la premiere année qui ne vaut rien, comme nous l'avons déja indiqué: il faut y prendre garde, & être sûr de la personne de qui on l'achette.

On mange ordinairement cette racine frite en pate, comme les artichauts: elle est tendre & sucrée, au point que sa grande douceur déplaît à beaucoup de personnes.

CHEVAL, animal domestique

qui eſt un des principaux objets de l'œconomie, & ſur tout de l'œconomie ruſtique. Son utilité le rend digne que l'homme s'occupe de lui, qu'il étudie la maniere & les moyens de le multiplier, de le nourrir & de l'élever dans ſa jeuneſſe: (Voyez *Haras*, *Etalon*, *Cavalle*, *Poulin*,) d'en diſtinguer les eſpeces, leur valeur & leur prix, les uſages auxquels le chevaux de chaque eſpece ſont plus propres, leurs défauts & leurs avantages, l'art de les dreſſer relativement au ſervice qu'on en veut tirer, la ſtructure du cheval en général, chaque partie en détail, autant qu'il eſt poſſible; qu'elle forme & quelle qualité doit avoir chaque partie pour concourir à la beauté de l'animal, & à ſa perfection. On trouve à cet égard une deſcription intéreſſante & détaillée dans l'*Encyclopédie*; nous y renvoyons ceux qui veulent voir comme d'un coup d'œil le tableau d'un cheval parfait, c'eſt-à-dire, qui réunit la force & la beauté. Pour nous, en parlant de chaque partie, à meſure que les articles ſe préſenteront, nous dirons quelles qualités elle doit avoir. Il eſt important, ſur-tout pour ceux qui ont de chevaux & qui ont beſoin d'en avoir, de connoître les dents & les crochets. Par les différences qui y arrivent juſqu'à l'âge de huit ans, ils fourniſſent des ſignes pour connoître l'âge du cheval. Voyez *Dents*, *Crochets*. Lorſque le cheval razé, (V. *Razer*) c'eſt-à-dire, a huit ans, outre l'indication du crochet, la longueur & la rouille des dents, il y a quelques autres ſignes aſſez équivoques qui peuvent faire connoître l'âge du cheval: quels qu'ils ſoient, il ne faut pas les ignorer; & les voici.

On prétend que vers dix ou douze ans il deſcend un nœud de plus à la queue, & à quatorze ans un autre nœud; ce qu'on connoît, en paſſant la main le long du tronçon de la queue depuis le haut juſqu'en bas.

Les ſalieres exceſſivement creuſes peuvent être un ſigne d'une extrême vieilleſſe; mais quelquefois ce n'eſt qu'un défaut de naiſſance, aſſez ordinaire aux chevaux engendrés d'un vieil étalon.

Lorſque le cheval a ſillé, il a paſſé ſa quinzieme & quelquefois ſa ſeizieme année. V. *Sillé*.

Le palais décharné indiqué la vieilleſſe.

Lorſqu'en maniant l'os de la ganache, quatre doigts plus haut que la barbe, on le trouve aigu & tranchant, le cheval eſt vieux; & au contraire, s'il eſt rond, ce ſigne paſſe pour être très bon.

Il eſt peu de jeunes chevaux qui ſoient tout blancs; ſi on en trouve de tels, c'eſt un ſigne preſqu'aſſuré de vieilleſſe.

Autre ſigne de vieilleſſe, mais ſur lequel il ne faut pas faire grand fond; c'eſt quand, après avoir tiré la peau ſur la ganache ou ſur l'épaule, elle ne ſe remet pas vîte en ſa place.

Il n'eſt pas moins important d'être au fait de toutes les ruſes que les maquignons emploient pour tromper. Voyez *Maquignon*. Il y a un principe preſque généralement établi dans le commerce des chevaux, c'eſt qu'il eſt permis de tromper. La religion & la probité humaine réclament contre une idée auſſi fauſſe.

Il ne ſuffit pas d'avoir les connoiſſances générales requiſes pour n'être pas trompé dans l'achat des chevaux; il faut encore connoître quels ſont les plus propres pour l'emploi qu'on en veut faire; un cheval de ſelle ne peut pas être un cheval de tirage, ni celui qu'on

deſtine au carroſſe, convenir pour la chaſſe. Ces différens uſages exigent non-ſeulement une différence de conſtitution, mais encore une différence de ſoins & de panſement. Les ſoins que les chevaux exigent roulent ſur leur état de ſanté & ſur leur état de maladie : ils varient encore ſuivant qu'ils ſe repoſent ou qu'ils travaillent, & qu'ils travaillent plus ou moins. Voyez *Panſement*, *Tirage*, &c.

Les chevaux, ainſi que les autres animaux, ſont ſujets à diverſes maladies ; il faut en connoître la nature, le ſiége, les noms & les remedes. Leurs travaux & leurs harnois les expoſent à différentes bleſſures dont il faut s'appercevoir, & qu'il faut guérir ; il en faut étudier les moyens & connoître les inſtrumens dont on ſe ſert.

Les chevaux ſont de diverſes tailles ; les plus petits ont trois pieds, & les plus grands cinq pieds quatre pouces & ſix pouces.

Il eſt bon de dire que quand on achete un cheval, il faut l'examiner avec attention, l'obſerver dans l'écurie & dehors. Si dans l'écurie il ſe ſoulage, tantôt ſur un pied, tantôt ſur l'autre, ou s'il avance un pied de devant, c'eſt ſigne que les jambes ſont fatiguées. On le regarde aux yeux, dans la bouche, on conſidere ſa figure en général : on lui manie la ganache pour voir s'il n'a pas de glandes, & ſi elle eſt bien ouverte : on regarde dans les nazeaux s'il n'eſt point chancré ; ce qui pourroit être un ſigne de morve. On parcour en détail toutes les parties. On lui fait lever le pied, & on frape ſur le ſer, pour voir s'il eſt difficile à ferrer ; on le fait troter, obſervant s'il trote bien & s'il ne boite pas : on voit s'il mange bien, ſans tiquer & ſans inquiétude : enſuite on en fait l'eſſai.

CHEVAL *de chaſſe*, c'eſt un cheval qui a de la viteſſe, & dont on ſe ſert pour chaſſer avec des chiens courans. Un cheval de boyau peut être bon pour la chaſſe.

CHEVALEMENT, une ou pluſieurs piéces de bois qui ſervent d'étai. On ſe ſert du chevalement ; quand il s'agit de reprendre un bâtiment ſous œuvre. Il eſt compoſé de groſſes piéces de bois horizontales qui traverſent le bâtiment, & ſont ſoutenues en deſſous par des étais ordinaires qui portent en l'air toute la partie du bâtiment ſous laquelle on travaille.

CHEVALER, *terme de manege*, qui veut dire que le cheval, en allant de côté, croiſe les jambes de devant ou de derriere l'une ſur l'autre.

CHEVALER, eſt un terme conſacré à pluſieurs arts. Il ſert à déſigner l'action que l'ouvrier fait au moyen du chevalement.

En termes de maçon, chevaler un mur c'eſt l'étayer. Les charpentiers emploient le même mot dans la même acception, à l'égard des pans de charpente qu'il s'agit de redreſſer, d'avancer ou de reculer : pour cet effet, ils lui appliquent des étais doubles & arboutés l'un contre l'autre. Les ſcieurs de bois chevalent, c'eſt à dire, placent ſur des tretaux les piéces qu'ils ont à débiter en bois de ſciage.

CHEVALET, nom d'inſtrument. Preſque tous les arts ont un chevalet, chacun ſous une forme particuliere. Les plus connus & les plus néceſſaires à connoître ſont ceux des maçons & des charpentiers. Voyez *Chevalement*.

Le chevalet ordinaire eſt une longue piéce de bois horizontalement placée ſur quatre pieds qui la ſoutiennent, dont deux ſont aſſemblés entr'eux & avec la piéce à chacun de ſes bouts.

CHEVALIER, oiſeau aquatique

dont il y a deux especes ; le chevalier aux pieds verds, & le chevalier aux pieds rouges. Leur dénomination leur vient de la différente couleur de leurs pieds. Ces oiseaux pesent sept onces ; ils ont quinze ou seize pouces de longueur depuis la pointe du bec jusqu'au bout des pattes; l'envergure est d'environ vingt deux pouces. Le bec est mince & de couleur noire, excepté l'angle de la piéce inférieure qui est rouge. Tout le dessus du corps est de couleur cendrée ou blanchâtre, excepté le croupion qui est blanc, & les bords des plumes du sommet de la tête qui sont blancs aussi, & le milieu en est noir. Le dessous de l'oiseau est de la couleur du croupion. Il a vingt-six grandes plumes brunes dans les ailes. Les cinq premieres sont d'un brun plus foncé que les suivantes, & toutes sont parsemées de taches blanches. La queue est composée de douze plumes sur lesquelles sont de bandes transversales, alternativement brunes & blanches. Il a les pattes fort longues, les ongles noirs, le doigt postérieur petit, & le doigt extérieur uni au doigt du milieu à sa naissance. Tel est le chevalier aux pieds verds : le chevalier aux pieds rouges a le bec plus court ; sa tête & sa queue sont d'un brun cendré ; il a une ligne blanche au-dessus des yeux. On distingue encore le chevalier rouge & le chevalier noir. Dans l'un & dans l'autre il y a du noir dans le plumage. Le dernier a les pattes de la même couleur, tandis que l'autre les a rouges.

CHEVALIS, passages pratiqués dans les rivieres, lorsque les eaux étant trop basses, la profondeur ordinaire du lit ne suffit pas.

CHEVELU ; c'est ainsi qu'on nomme en Botanique, des petites racines, longues & déliées qui naissent des grosses.

CHEVER, *terme de joaillier.* Il a deux acceptions, & se dit & de l'action de polir une pierre concave sur une roue convexe, & de l'action de pratiquer à une pierre cette concavité, pour diminuer son épaisseur & éclaircir sa couleur. Plusieurs autres ouvriers travaillans sur le métaux se servent de ce mot qui signifie commencer à rendre concave une piéce qui n'est que forgex.

CHEVESTRE, assemblage de charpenterie qui sert de bornes à la largeur des cheminées & des autres passages qu'on pratique dans les plancher. C'est aussi une barre de fer dont la forme varie suivant le besoin & le local, & qui sert à soutenir les bouts des solives qu'on a rognées pour donner passage aux cheminées.

CHEVET ; c'est la partie supérieure du lit où l'on place l'oreiller & le traversin.

Les plombiers appellent *chevet* certains rebords de plomb qu'ils mettent au bord des chêneaux, pour arrêter l'eau & l'empêcher de baver le long de la couverture.

CHEVEUX (Les) sont un objet très-considérable de commerce.

Les meilleurs nous viennent de Flandre, de Hollande, & des pays septentrionaux : la Normandie en fournit qui sont estimés. On choisit ceux qui ne sont ni trop gros, ni trop fins ; s'ils sont trop gros, ils prennent difficilement la frisure & se crêpent ; & lorsqu'ils sont trop fins, ils ne se conservent pas longtems frisés. Plus ils sont longs, plus ils se vendent cher. Les cheveux blonds qui sont les plus rares, sont aussi d'un plus haut prix : l'art est venu au secours, & l'on a trouvé le moyen de donner aux cheveux châtains une couleur blonde : pour cela, on les lave dans une eau limonneuse & on les expose au soleil

sur l'herbe, comme la toile que l'on veut blanchir. Ils acquierent par là une couleur blonde, si parfaite, que les plus connoisseurs peuvent s'y laisser tromper. On teint encore les cheveux avec e bismuth.

CHEVILLE, morceau de fer ou de bois, rond, quelquefois terminé en pointe, quelquefois cylindrique, plus ou moins long, suivant qu'il est nécessaire, destiné à lier & assujettir les piéces qui entrent dans les assemblages de menuiserie ou de charpenterie. On appelle *chevilles-coulisses* celles qui se déplacent, quand on désassemble le tout, comme dans les grandes machines. Ces sortes de chevilles sont plus longues que celles qui sont à demeure, & ne sont pas à fleur de bois. On appelle *chevilles-rances* celles qui traversent les piéces, & les excedent considérablement, formant des échellons de part & d'autre des piéces traversées.

Les ouvriers en soie ont plusieurs sortes de chevilles à leurs métiers. Les trois plus considérables sont la cheville de devant, la cheville de derriere, & celle qu'on appelle simplement *cheville*. La cheville de devant sert à tourner l'ensuple & à enroler l'étoffe, à mesure qu'elle est travaillée. Elle est de fer pour les étoffes riches, & de bois pour les étoffes legeres. La cheville de derniere sert à bander les chaînes des étoffes unies. La cheville est au moins longue de trois pieds & demi; on plie sur elle les chaînes des étoffes unies. Il y a encore la cheville de verre qui sert à faciliter les mouvemens de la poulie du plot de l'ourdissoir, à laquelle poulie elle sert d'axe.

Les bijoutiers donnent le nom de *cheville* au fil d'or ou d'argent qui passe dans l'ouverture de tous les charnons qui composent une charniere.

CHEVILLÉ, se dit des épaules & sur os. Voyez *ces mots*.

On dit qu'un chef est chevillé, quand il porte à la sommité de son bois plusieurs rameaux en forme de couronne.

CHEVILLER, assembler des piéces de menuiserie ou de charpenterie avec des chevilles.

CHEVILLES; c'est ainsi qu'on appelle les andouillers qui partent des perche de la tête du chef, du daim, du chevreil.

On dit qu'un cheval n'est propre qu'à mettre en cheville, lorsqu'il n'est bon qu'à tirer & à être mis devant un limonnier.

CHEVILLOIR, instrument dont on se sert dans les manufactures de soie, pour mettre les soies en main, c'est-à-dire, d'usage, quand il s'agit de séparer les différentes qualités dont un ballot est composé, & les assembler pour en former des pantines. Voyez *Pantines*. Cet instrument est ainsi nommé de quatre chevilles qui sont dans autant de trous.

CHEVILLON, *en terme de manufacture* c'est un bâton rond, de la longueur d'environ deux pieds, qui sert à enlever la soie de dessus l'ourdissoir.

CHEVILLOTS, *terme de marine*, petits morceaux de bois tournés dont on se sert pour lancer les manœuvres le long des côtes du vaisseau.

CHEVRE, la femelle du bouc. Les chevres sont de peu de dépense & d'un bon profit dans l'œconomie rustique. On les mene aux champs dans la belle saison, avant que la rosée ait disparu. Là elles broutent les ronces, les épines, les buissons, &c. Il faut les éloigner des lieux marécageux, la nourriture qu'elles y prennent leur est mauvaise; en hiver & dans les tems durs on les garde dans les étables;

on leur donne des branches de vigne, d'orme, de frêne, de murier, &c. des raves, des navets, des choux, &c. On les fait boire soir & matin. Dans les beaux jours d'hiver, on les fait sortir depuis neuf heures du matin jusqu'à cinq heures du soir. En été, il faut les ramener à l'étable, pendant les heures de la plus forte chaleur.

Quoique les chevres puissent concevoir plutôt, il ne faut pourtant les faire porter que depuis deux ans, & finir à sept au plus tard. On n'est sûr qu'elles aient conçu, qu'après qu'elles se sont accouplées trois ou quatre fois. Elle peuvent porter deux fois par an, si le climat & les pâturages sont bons. Elles portent cinq mois, & ont quelquefois jusqu'à quatre petits. On ne leur donne du foin, que quelques jours avant qu'elles chevrotent & quelque tems après. On peut traire une chevre matin & soir, pendant cinq mois; elle donne jusqu'à quatre pintes de lait par jour: le fromage qu'on en fait, n'est pas mauvais. Il faut observer de ne la traire que quinze jours après qu'elle a chevroté. Il ne faut lui laisser qu'un chevreau à nourrir, & même ne le lui laisser que quand elle a trois ans. Jusques-là on fait nourrir ses petits par d'autres. Elles alaitent pendant un mois; on peut retirer le chevreau à quinze jours.

Une bonne chevre est celle qui a la taille grande, la marche ferme & legere, le poil doux & touffu, les pis gros & longs, le derriere & les cuisse larges.

Ces animaux se plaisent dans les lieux montagneux, aussi ont-ils une admirable facilité à grimper; le grand froid & le grand chaud leur est pernicieux; ils sont propres: il faut tous les jours nettoyer leur étable, & leur donner une litiere fraîche.

Il faut les éloigner des arbres qu'elles gâtent en les broutant, & des vaisseaux propres à mettre le vin qu'elles infectent par leur haleine.

La chevre est sujette aux mêmes maladies que la brebis; on peut consulter cet article. Elle est quelquefois attaquée d'une fiévre putride; dans ce cas on la met à part, & on la saigne. Si elle boit trop d'eau, elle peut devenir hydropique, alors on la pique au-dessous de l'épaule, & on couvre la piqueure d'un emplâtre composé de poix & de sain doux. Il lui reste une enflure de matrice, après avoir chevroté; le remede est de lui faire boire du vin. Il peut arriver dans les grands chaleurs, que le pis se dessêche; il faut le lui frotter avec de la crême & la mener paître à la rosée.

Les chevres Indiennes ou de Barbarie ont le poil plus fin & plus fourni que les nôtres; elles portent ordinairement deux chevreaux, donnent trois fois plus de lait, & le fromage en est meilleur.

CHEVRE *de guideau*, *terme de pêche*. Ce sont les pieux sur lesquels on pose les rets ou le sac de guideau. Voyez *Guideau*.

CHEVRE, instrument ou échaffaudage usité dans les saline, qui supporte une claie sur laquelle le sel se jette, à mesure qu'il se tire de la poële.

CHEVRE, machine de charpenterie qui sert aux maçons & autres ouvriers pour élever des pierres & autres fardeaux.

CHEVRE, outil de charron, composé de deux croix de S. André, assemblées au milieu par un morceau de bois long d'environ deux pieds & demi, qui sert aux charrons pour poser les piéces de bois qu'ils veulent scier.

Grande chevre, outil de charron

qui sert à lever le train de derriere d'un carosse, pour en graisser les roues plus facilement. La petite chevre est encore un outil de charron qui sert à faciliter le moyen de graisser les petites roues.

CHEVREAU, le petit de la chevre. La chair en est bonne, pourvu qu'il n'ait pas plus de six mois. On le nourrit avec du lait, de la semence d'orme, de cytise, de lierre, des feuilles tendres, des sommités de lentisque. Sa peau sert à faire des gants; on en fourre le dedans des manchons.

On met le chevreau à la broche; & comme sa chair est naturellement fade, on y fait une sauce piquante, ou très-chargée d'épiceries.

CHEVREFEUILLE, (Le) arbrisseau grimpant, qui porte des fleurs monopétales, disposées en rond & partagées en deux levres, dont la supérieure est découpée en plusieurs lanieres, & l'inférieure a ordinairement la forme d'une langue. Le calice devient un fruit mou, qui renferme une semence applatie & arrondie.

Il y a plusieurs especes de chevrefeuille qui différent par la forme de leurs feuilles, & par la couleur, l'odeur & la durée de leurs fleurs, aussi bien que par la saison où elles paroissent. En se les procurant toutes, on jouit plus long-tems du plaisir qu'elles font à l'œil & à l'odorat.

Ces arbrisseaux se multiplient de branches couchées & de bouture. Si on emploie la premiere façon, on fera bien de choisir l'automne plutôt que le printems, parce qu'elles font peu de racines, ce qui oblige à les aider en marcotant la branche, en y rapportant un peu de bonne terre, & en ne négligeant pas d'arroser dans les séchereresses: moyennant ces soins, on pourra transplanter, l'automne suivante. Les boutures réussiront plus sûrement, si on les coupe avec un peu de vieux bois, & si on les fait en automne, parce que le chevrefeuille commence à pousser dès le mois de Decembre. Tout terrein & toute exposition lui est bonne; mais il vient mieux dans les terres fraîches & legeres, & à l'exposition du nord, où il est moins sujet aux pucerons. Ces insectes s'attachent toujours aux plus jeunes rejettons; on y remédie en partie par la taille.

On peut, au moyen de l'art, varier les ornemens que ces arbrisseaux procurent aux jardins. Ils s'élevent assez pour garnir des palissades, des berceaux, des portiques, &c. On peut aussi les réduire à ne former que des buissons, des haies, des cordons; &, par une taille fréquente, on peut les arrondir & leur faire une tête.

Nous ne détaillerons pas toutes les différentes especes: il suffira de dire que le chevrefeuille d'Allemagne est un de ceux qui méritent la préférence: ses fleurs qui commencent à paroître au mois de Juin, durent jusqu'aux gelées: il ne faut raccourcir les branches que lorsque la fleur est passée. Le chevrefeuille rouge tardif fleurit en automne: le chevrefeuille toujours verd ne quitte pas ses feuilles pendant l'hiver: il fleurit au commencement de Juin, & les fleurs durent souvent jusqu'en automne. Etant originaire d'Amérique, les grands hivers lui causent quelque dommage, lorsqu'il est à une exposition trop découverte. Le chevrefeuille de Virginie est un des plus beaux; mais les fleurs ont peu d'odeur. C'est celui qui se fournit le plus de racines, même dans le sable & sans être arrosé. Il est sujet aux pucerons dans les étés trop chauds, & lorsqu'il est placé au midi.

CHEVRETTE, se dit & de

la femelle du chevreuil, & d'une eſpece de petites écreviſſes.

CHEVRETTE, cruche de fayance à bec, dont les apothicaires ſe ſervent pour mettre leurs ſyrops & leurs huiles.

CHEVREUIL, quadrupede ruminant & ſauvage, du genre des cerfs. Il eſt beaucoup plus petit, & à peine auſſi grand qu'une chevre. Son poil eſt de couleur fauve mêlée de cendré & de brun. Le mâle a de petites cornes qu'il met bas au mois d'Octobre ou au commencement de Novembre; le nombre des branches n'en eſt point fixe. Il n'y a point d'animal ni plus leger, ni plus vif, ni plus timide. Le mois d'Octobre eſt le tems de ſon rut qui dure quinzejours. Il s'attache à une femelle, & prend ſoin, avec elle, des faons qui viennent au nombre de deux ou trois. La chaſſe du chevreuil demande des chiens dociles, très-inſtruits, bien taillés & bien rablés. Les lieux où le veneur doit aller en quête, varient ſuivant les ſaiſons: au printems, les chevreuils font leurs nuits & leurs viandis dans les ſeigles, les bleds, & les buiſſons qui commencent à pouſſer: en été, ils vont dans les champs ſemés de pois, feves, avoines, &c. qui ſont dans le voiſinage des forêts: en automne, ils ſe retirent dans les taillis, d'où ils ne ſortent que pour aller aux regains des prés & des avoines qu'ils aiment beaucoup: en hiver, ils s'enfoncent dans les forêts, s'approchant ſeulement des ronces & des fontaines où l'herbe eſt toujours verte. On connoît l'âge du chevreuil à la tête, comme celui du cerf; on examine ſi les meules en ſont près du teſt, ſi elles ſont larges, ſi la pierrure en eſt groſſe, ſi les gouttieres en ſont creuſes, les perlures grenues & détachées; ſi le mairrain en eſt foible ou non, les andouillers en grand nombre, l'empaumure large & renverſée. Le mâle a plus de pied de devant, & l'a plus rond & plus plus plein. La chaſſe du chevreuil ſe conduit de la même maniere que celle du cerf, excepté qu'il faut moins de relais.

On mange le chevreuil à la broche, piqué: on fait des boudins avec ſon ſang.

CHEVRON *de cheron*, piéces de bois qui ſont placées d'un bout ſur les plates-formes, qui vont juſqu'au faîtage du comble, & ſur leſquelles les couvreurs attachent leurs lattes pour la tuile & l'ardoiſe.

CHEVRON *de croupe*, celui qui va depuis le haut du poinçon juſque ſur la plate-forme qui eſt ſur le mur.

CHEVRON *de gazon*, bande de gaſon poſée en pente dans le milieu des allées, pour arrêter les eaux & les rejetter ſur les côtés. On en varie la forme & la poſition, en les plaçant quelquefois de travers en ligne droite, & quelquefois en zig zag.

CHEVRON, ſorte de laine ou de poil qu'on tire du Levant. Il y en a de différentes couleurs: on tire les noirs de Smyrne & de Perſe; les roux & les blancs viennent de Smyrne & de Satalie.

CHEVRONS, piéces de bois qui ſervent à faire le faîte des maiſons, & à ſoutenir les planchers des appartemens. L'intervalle d'un chevron à un autre ne doit pas être de plus de douze pouces.

CHEVROTIN, peau de chevreau mince, préparée par le chamoiſeur ou par le mégiſſier, & employée par le gantier ou autres ouvriers.

CHICORE'E, plante potagere à fleurs compoſées de demi-fleurons: elles naiſſent de l'aiſſelle des feuilles tout le long des rameaux: les demi-fleurons ſont portés ſur des

embryons renfermés dans un calice commun qui se resserre dans la suite, & devient une sorte de capsule remplie de petites graines grisâtres, louguettes, menues, pointues à une extrêmité, plates & comme enfoncées à l'autre, avec une petite dentelure autour.

On en distingue plusieurs especes qu'on peut réduire à six; la courte, la régence, la fine, la grosse frisée, la Meaux & la scariole. Elles ne différent entr'elles que par leurs feuilles qui sont plus ou moins grandes, plus ou moins frisées. Toutes ces especes se multiplient de graine qu'on seme plutôt ou plus tard; les unes sur couche, les autres sur terre; & pour qu'elles ne montent pas, soit quand on les seme, soit quand on les replante, en quelque tems que ce soit, on doit prendre garde que le vent soit au midi ou au levant: une expérience constante prescrit cette attention, quoique la raison n'en soit pas connue.

La chicorée courte vient la premiere & finit en automne; il faut être exact à l'arroser, si on veut qu'elle soit bien fournie. La régence que l'on cultivoit beaucoup autrefois, est aujourd'hui négligée; cependant elle n'en est pas moins bonne: on peut l'élever sur couche & en jouir dès la fin du mois de Mai. Il est vrai qu'à moins d'un soin tout particulier, elle ne passe guére l'hiver. Elle est même sujette à se mouchetter dans l'été & à pourrir dans le cœur. Elle demande une terre legere & de fréquens arrosemens. La chicorée fine qui est presque la même que la courte, a aussi l'inconvenient de ne pas se conserver pendant l'hiver. La grosse frisée n'est guére bonne que cuite; de toutes celles qui ont la feuille frisée, c'est celle qui est la plus fournie: elle ne réussit bien que pour l'automne & l'hiver; en été, elle monte facilement & devient dure. On commence à semer cette espece en Juin, & on continue jusqu'à la mi-Août: il faut l'espacer de douze à quinze pouces, lorsqu'on la replante, & l'arroser copieusement pendant tout le tems des chaleurs. La chicorée de Meaux a aujourd'hui la préférence, & elle la mérite: elle se mouchette rarement, résiste aux petites gelées de l'automne, & se conserve longtems sur pied, comme dans la serre. On ne commence ordinairement à la semer qu'au mois de Mai, & on continue jusqu'à la fin d'Août, pour en avoir pendant l'hiver. Il ne faut presque pas l'arroser, mais la serfouir souvent. Le tout dépend d'avoir de l'espece bien franche, afin qu'elle ne dégénere pas, car c'est son défaut. La scariole, dont le nom véritable est *endive cultivée*, approche beaucoup des qualités de la chicorée de Meaux; sa feuille est presque aussi large que celle de certaines laitues; elle est douce, tendre, & d'un bon profit, tant crue que cuite; mais elle monte aisément pendant l'été, & se mouchete dans les tems de pluie: il faut donc la réserver pour l'automne & l'hiver, avec l'attention de la couvrir lorsqu'il pleut & lorsqu'il gele. On distingue deux especes de scariole; celle qui a la feuille plus large & moins découpée, est meilleure pour l'été & l'automne; mais l'autre se conserve mieux pour l'hiver. A quelques petites différences près, la culture est la même pour ces six especes.

Les premieres semences se font sous cloches en Janvier, & se repiquent sous d'autres plus à l'aise, quand le plan a deux bonnes feuilles, outre les oreilles: on les replante en place, au mois de Mars; & si on a des costieres libres, elles

y viennent plutôt : on les espace, à huit ou dix pouces, après avoir terreauté la terre : on les arrose ensuite legérement ; on les serfouit trois semaines après, & on les lie quand elles sont assez fortes. Les autres semences se font dans divers tems de l'année, en observant que, dans le mois de Février, il faut semer à l'abri d'un mur bien exposé. Quand la chicorée a besoin d'être mouillée, on verse l'eau à fleur de terre, & non par-dessus la plante que cette eau pourroit faire pourrir. On les lie communément pour les faire blanchir ; cette méthode est meilleure que celle de les couvrir de grande litiere qui peut leur communiquer une mauvaise odeur, ou même les faire pourrir. On peut aussi, pour la même fin, les enterrer près à-près dans une planche, ou sur une vieille couche.

Le grand froid fait périr cette plante ; pour les en défendre, avec moins de soin & plus sûrement, il faut l'enfermer dans des serres, lorsqu'elle est bien séche & par un beau jour de soleil : on enterre successivement un certain nombre de pieds, pour les faire blanchir, à mesure qu'on en veut faire usage.

La racine de cette plante a deux ennemis, le ver de hanneton, & un autre de couleur grise qui ressemble à une chenille ; il faut les chercher au pied de celles qu'on voit fannées, afin de les détruire.

Pour avoir de la graine, on conserve quelques pieds pendant l'hiver, qu'on replante en motte le long d'un mur, & qu'on a soin de couvrir pendant les gelées. On l'arrache quand le bois commence à sécher, & on la laisse quelques jours exposée au soleil, avant que de la battre. Elle se conserve bonne pendant dix ans ; celle qui est un peu vieille, est la meilleure : celle qu'on seme la premiere ou la seconde année, est fort sujette à monter. Il est bon d'observer que cette graine a beaucoup de peine à se détacher, & que, pour obvier à cette difficulté, il faut avant toutes choses, mettre les pieds debout, le long d'un mur & les mouiller, à deux ou trois reprises, pendant deux jours.

La chicorée sauvage se seme, à la fin d'Avril, en terre legere, & à la mi-Mai, en terre forte. Cependant si on la veut manger jeune, on peut la semer dès le mois de Mars, & sur couche, dès le mois de Janvier : on la seme très-dru pour cet usage, & très claire, quand on veut la laisser profiter. Quand on l'arrache pour la faire blanchir, ce qui se fait depuis le mois d'Octobre jusqu'à Noel, on coupe entiérement la fanne avec le bout de la racine, & on l'enterre par rayons fort épais dans une cave chaude.

La chicorée blanche est un rafraîchissant dont les maréchaux font usage ; ils se servent de feuilles. Ils les emploient particuliérement pour les maladies de poitrine.

CHICOTS : c'est ainsi qu'on appelle les souches qui se trouvent quand le bois taillis n'a pas été coupé assez bas : ces souches ne se peuvent ôter, & si on les éclate à coups de coignée, cela gâte & ruine les rochers des taillis.

CHICOT, petit éclat, ou morceau de bois. Il arrive quelquefois qu'un chicot se met dans le pied d'un cheval, & pénetre jusqu'au vif ; le mal est plus ou moins dangereux, selon que le chicot est plus ou moins enfoncé dans le pied. Il faut apporter le même remede que pour l'enclouure. Voyez *Enclouure*.

CHIEN, animal domestique, quadrupede, dont la fidélité fait le caractere principal, & qui sert à l'homme pour plusieurs usages.

On

On en distingue un grand nombre d'especes dont le détail n'est pas de notre plan. Il nous suffit de distribuer les chiens, relativement aux services que nous en tirons; & on aura les chiens de basse-cour, les chiens de chasse & les chiens de berger.

Les premiers sont destinés à la garde des maisons, & sont absolument nécessaires à la campagne. Il faut qu'ils soient grands, vigoureux, & hardis; qu'ils effraient en abboyant, mais qu'ils ne soient pas excessivement méchans. On ne les lâche que la nuit; pendant le jour, on les tient à l'attache dans leur loge.

On emploie à la chasse un grand nombre de chiens d'espece différente. Les bassets chassent le lievre & le lapin, & sur tout les animaux qui s'enterrent, comme blaireaux, renards, &c. C'est pourquoi on les appelle ordinairement *chiens de terre*. Ils ont la queue en trompe, les pattes de devant concaves enededans; ils sont ordinairement noirs, ou roux & à demi-poil, longs de corsage, très bas, & assez-bien coëffés. Ils donnent de la voix & quêtent bien.

Les braques chassent le lievre sans donner de la voix, & arrêtent fort bien la perdrix, la caille, &c. Il y en a de toute taille; tous sont ras de poil, hardis & infatigables.

Les meilleurs chiens couchans viennent d'Espagne, sont grands, forts, & legers: ils arrêtent tout, à moins qu'on ne les ait autrement dressés.

Les épagneuls conviennent dans les pays couverts. Ils donnent de la voix, chassent le lievre & le lapin, & même quelquefois arrêtent la plume. Ils ont peu de force, mais beaucoup de courage, & le nez excellent.

Les barbets vont à l'eau. Les limiers sont hauts, vigoureux, & muets; ils servent à quêter & à détourner le cerf.

Les dogues sont vigoureux & assaillent les bêtes dangereuses.

Les levriers sont hauts de jambes, chassent de vîtesse & à l'œil presque toutes les bêtes, mais surtout le lievre.

Les chiens courans se divisent sous trois classes: ceux qui chassent la grande bête, sont dits de *race royale*: on donne le nom de *race commune* à ceux qui chassent le chevreuil, le loup, le sanglier: ceux qui chassent le sanglier, le renard, le lapin, sont chiens baubis, ou bigles. On a égard à la couleur du poil; on préfere les blancs, & près ceux-ci, les noirs pour le cerf: on néglige les fauves & les gris; mais de quelque poil qu'on les prenne, il faut qu'il soit doux, délié & touffu. Quant à la forme, il faut qu'ils aient du feu dans les yeux, du nerf & de la souplesse dans les membres; le ventre avalé, le flanc sec & écharné, le dessous du ventre rude, la parte séche & l'ongle gros. On regarde aussi à la queue; on veut qu'elle soit forte à son origine, mobile, velue jusqu'à l'extrémité qui doit être sans poil.

Pour avoir de bons chiens, il faut choisir des lices de bonne race, & les faire couvrir par des chiens beaux, bons & jeunes. Afin que les petits viennent en bonne saison, il faut faire couvrir les lices en Décembre & Janvier. On peut les mettre en chaleur dans ce tems-là, par la compagnie d'une chienne chaude. On a grand soin de la chienne quand elle est pleine, & quand elle nourrit ses petits qu'il faut lui laisser trois mois, & les tenir sur la paille dans un endroit chaud. On leur coupe le bout de

la queue, au bout de quinze jours, & le tendon qui eſt en-deſſous de l'oreille, afin qu'elle tombe bien, & le filet au bout d'un mois. A dix mois, on les met au chenil, & on commence à les élever. Voyez *Cerf*.

Il faut que le chenil ſoit proportionné à la meute, que les chiens y ſoient bien tenus & bien panſés : il eſt bon qu'il y ait un ruiſſeau d'eau vive. Quand ils ont couru par des tems froids & humides, ils ont beſoin de feu pour ſe ſécher & pour ſe délaſſer : ainſi il eſt à propos qu'il y ait une cheminée dans chaque chambrée. Il faut que le chenil ſoit aëré, & que l'expoſition n'en ſoit pas trop chaude ; car la chaleur eſt dangereuſe pour les chiens.

Pour former un chien couchant, on commence à lui bien faire connoître ſon gibier ; quand il le connoît, on le lui fait chercher ; quand il le ſçait trouver, on l'empêche de le pourſuivre. En un mot, ſon éducation conſiſte à bien quêter, à obéir, à arrêter ferme.

Les chiens de berger doivent être hardis, vigoureux, velus : il faut les armer d'un collier, afin que les loups ne puiſſent les prendre par le cou. Les bergers ont l'art de les affectionner à leurs troupeaux qu'ils maîtriſent & qu'ils défendent.

Les chiens ſont ſujet aux maladies, & particuliérement à la rage. Voyez *Rage*. Ils ſont auſſi ſujets à la gale, au flux de ſang, aux vers, à la rétention d'urine, à être mordus des ſerpens & viperes, à être bleſſés du ſanglier, à avoir du mal aux oreilles. Voyez *Oreilles*, *Sanglier*, *Vipere*, *Urine*, *Gale*, &c.

CHIEN, partie de la platine du fuſil qui tient la pierre, laquelle tombant ſur la batterie, met le feu à l'amorce du baſſinet. Dans le mouſquet, le chien eſt appellé *ſerpentin*.

CHIEN, fer plat, courbe & aigu, d'un pouce de large ſur ſept pouces d'épaiſſeur, qui mord d'un côté dans la coche de la roue de fer, & eſt attaché de l'autre au pied du métier de devant.

CHIEN, outil de tonnelier, ainſi nommé parce qu'il ſaiſit & mord fortement le bois : ce n'eſt autre choſe qu'une barre de fer quarrée qui a un crochet par en-bas, & un autre crocher mobile, qui monte & deſcend le long de la barre de fer.

CHIENDENT, plante dont il y a une infinité d'eſpeces. Les fleurs n'ont point de pétales, & naiſſent par bouquets compoſés de pluſieurs étamines dont le calice eſt ordinairement écailleux. Le piſtile devient un fruit un peu farineux, arrondi ou oblong, & renfermé dans le calice comme dans une capſule.

On ne fait uſage que de deux eſpeces, le chiendent ordinaire, & le chiendent pied-de-poule. On n'emploie que la racine qui entre dans les tiſanes & dans pluſieurs décoctions & apozèmes. La racine eſt un diurétique dont les maréchaux ſont uſage, avec d'autres plantes ayant la même vertu.

Les vergettiers dépouillent le chiendent de ſon écorce, en le liant par paquets & le foulant ſous les pieds, & ils en font des vergettes.

CHIENNE, inſtrument de tonnelier en forme de crochet, qui tire & pouſſe en même tems. On le nomme plus communément *tirtoire*.

CHIFFES, vieux mourceaux de toile de fil ou de coton qu'on reduit en une pâte très-liquide dans les papeteries, pour en faire le

papier. On les appelle auſſi *chiffons*.

CHIFFRES, caracteres qui ſervent à exprimer les nombres. Nous connoiſſons les chiffres romains & les chiffres arabes. Ces derniers qui ſont d'un uſage général, ſont au nombre de dix, en y comprenant le zéro : tout le monde le connoît. On ſe ſert encore, en certains ſtyles, de chiffres romains. Ils ſont déſignés par les lettres majuſcules de l'alphabet : Un, deux, trois, quatre, cinq, ſix, ſept, huit, neuf, dix, onze, quarante, cinquante, ſoixante, quatre-vingt dix, cent, cinq cents, mille. I ajouté devant V & devant X en diminue la valeur d'une unité, & au contraire s'il eſt mis après, &c.

I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XL, L, LX, XC, C, D, M.

CHIFFRE, ſe dit encore de certains ſignes & caracteres convenus, dont on ſe ſert pour écrire des ſecrets.

CHIGNOLE, eſpece de devidoir à trois ailes diſtantes l'une de l'autre d'une demi-aune, ſur lequel on devide, pour les meſurer, les matieres qui doivent ſervir à faire des treſſes. Les meſures de ces matieres diminuent toujours d'un tiers entre les mains de l'ouvrier, par les allées & venues qu'il leur fait faire avec ſes fuſeaux.

CHILLAS, toile de coton à carreaux, qu'on tire de Bengale & de pluſieurs autres lieux des Indes orientales. La longueur de la piéce eſt de huit aunes, & ſa largeur de trois quarts environ.

CHILLER, on dit *en fauconnerie*, chiller l'épervier, c'eſt lui coudre les paupiers vers le bec, afin qu'il ne puiſſe voir que ſur les côtés.

CHINER, *terme de manufacture de ſoie & de laine*, c'eſt faire un deſſein ſur une étoffe. Pour cet effet, la chaine eſt compoſée de fils de différentes couleurs, arrangés dans un certain ordre. Il y a des taffetats & des draps chinés. On a voulu chiner les velours ; mais les eſſais qu'on a faits, n'ont pas auſſi-bien réuſſi qu'on ſe l'étoit imaginé.

CHINT ; ce ſont des eſpeces de toiles de coton qui ſe fabriquent aux Indes : on peut les peindre & les mettre en couleur. Elles ſont de différentes longueur & largeur, ſuivant les lieux où elles ſont faites, & dont elles portent le nom.

CHINTAL, poids qui peſe environ cent cinq livres de Paris, & dont les Portugais ſe ſervent à Goa, un de leurs principaux comptoirs dans l'Inde.

CHIPPAGE, l'action de chipper les peaux.

CHIPPER, *terme de tanneur* ; c'eſt apprêter les peaux de bélier, de mouton ou de brebis, de maniere que le tan les pénetre. Voici comme on procede à cette opération : lorſque les peaux ont été ſuffiſamment dans le plain, & qu'on en a fait tomber la laine, on les porte dans une cuve remplie d'eau chaude où l'on a jetté du tan, pour les y coudrer : on les y laiſſe quelque tems ; on les en tire enfin ; on les coud tout autour, en forme de ſac, obſervant de mettre en-dedans le côté de la chair : on les remplit de l'eau de la cuve, encore chaude & mêlée de tan ; & lorſqu'on les a exactement fermées, on les agite fortement, en les prenant par les deux bouts, afin que le tan les pénetre fortemsnt. Ces peaux ainſi préparées s'appellent *baſanes chippées*.

CHIQUE, *terme de manufacture de ſoie* ; c'eſt le cocon dans lequel le ver à ſoie eſt mort. Il eſt or-

donné, dans le tems du tirage, de le séparer des bons cocons.

CHIROGRAPHAIRE. On appelle *créancier chirographaire*, celui qui après la faillite d'un débiteur, ne présente pour titre qu'un billet ou promesse sous seing-privé; qui n'emporte point le droit d'hypotheque, que donnent les contrats, obligations & autres actes passés devant notaires. Le billet sous seing privé n'est censé daté que du jour qu'il a été produit en justice.

CHIRURGIE; c'est cette partie de la médecine dont le but est de traiter les maladies externes par l'opération de la main, ou par l'application des tipiques: les plaies de toutes les especes, les contusions, les fractures, les luxations, les amputations sont les seules maladies de son ressort, suivant la force même du terme; le traitement des maladies internes étant absolument du ressort de la médecine.

CHITES, mousselines ou toiles de coton des Indes, très-belles, imprimées & peintes avec des planches en bois, mais avec de couleurs si fines & si bien préparées, qu'elles conservent leur éclat autant que la toile même. Quelques-unes sont peintes des deux côtés, comme les mouchoirs & les tapisseries qui peuvent servir à faire des meubles. Cette belle couleur rouge, qui ne s'efface point, se tire d'une plante qui croît dans le royaume de Golconde, & qu'on nomme *chai*. Ces toiles peintes sont contrefaites par les Hollandois, les Flamands, qui impriment à la vérité sur des toiles de coton blanches, apportées des Indes.

CHOC, puits creusés dans des mines qui aboutissent à des filons de mines, ou à des galeries qui conduisent à d'autres profondeurs ou puits qui conduisent à des filons. Voilà le premier usage des chocs; ils servent de plus à donner écoulement aux eaux vers des réservoirs, à remonter l'eau hors de ces réservoirs, pour la conduire hors de la mine, enfin à rechanger l'air, à l'aide des machines inventées pour cet effet.

CHOCOLAT, sorte de tablette dont la base est la noix de Cacao, & dans laquelle on peut faire entrer plusieurs autres ingrédiens, comme le sucre, la vanille, la cannelle & autre aromates. Le chocolat préparé sans vanille s'appelle *chocolat de santé*. La préparation du chocolat consiste à mettre trois quarterons de sucre en poudre passé au tamis sur une livre de pâte de Cacao bien affinée sur la pierre: la juste proportions seroit que le poids de l'un & de l'autre fût égal; mais comme le sucre pourroit trop dessécher la pâte, la rendre susceptible des impressions de l'air, & sujette à être piquée des vers, on en retranche un quart qu'on remplace, lorsqu'on prépare le chocolat en boisson.

Le sucre & la pâte de cacao étant bien mêlés ensemble, on y ajoûte la vanille & la cannelle pilées & tamisées ensemble, & réduites en une poudre très-fine: on repasse ce mélange sur la pierre, & quand le tout est bien incorporé, on le met dans des moules de fer blanc pour y prendre de la consistance. La dose de la cannelle est de deux dragmes par livres, si le chocolat se fait sans vanille; mais on la diminue, au moins de moitié, quand on y fait entrer cet ingrédient. Quant aux épiceries que les ouvriers y mettent quelquefois, pour faire croire qu'ils y ont employé beaucoup de vanille, elle ne sont bonnes qu'à faire du chocolat qui est salutaire par lui-même, une composition propre à mettre le feu

dans le corps. La vanille elle-même échauffe beaucoup : il faut en éviter l'excès : mais la vanille & les aromates sont propres à réchauffer les forces des vieillards.

Les habitans de nos isles ont des pains de cacao pur ; ils en ratissent une certaine quantité avec laquelle ils mêlent de la cannelle & du sucre très-fins ; ils mettent ce mélange dans une chocolatiere avec un œuf frais, jaune & blanc, & en préparent une boisson qui est très-bonne pour le goût & la santé.

CHOMMAGE *de moulin* ; c'est un droit de quarante sols par vingt-quatre heures pour chaque moulin, qu'on paye aux meûniers qui sont obligés d'arrêter leurs moulins pour donner passage aux trains de bois & aux bateaux.

CHOPINE, mesure pour les liqueurs, qui est la moitié de la pinte ; celle de Paris contient une livre de liqueur.

CHOQUE, ou CHOC, outil de chapelier, qui sert pour donner au feutre la forme de chapeau, & faire descendre la ficelle jusqu'au lieu, c'est-à-dire, jusqu'à l'endroit où les bords du chapeau se terminent & touchent au commencement de la tête.

CHOQUER *la tournevire*, terme dont les marins se servent, pour dire rehausser la tournevire sur le cabestan, afin d'empêcher qu'elle ne se croise ou qu'elle ne s'embarrasse lorsqu'on la vire.

CHOU, plante potagere très-commune & dont les especes sont très-multipliés. Toutes se multiplient de graine qu'on seme ordinairement en plein champ, & quelquefois sur couche, plutôt ou plus tard, suivant les especes. Le petit pommé, le petit frisé hâtif, le bonneuil & le chou de S. Denis sont les premiers qui paroissent. Les trois premiers peuvent se semer en Août, pour être repiqués en Octobre ; mais semés sur couche en Janvier & soignés à propos, ils ne risquent pas tant de périr pendant l'hiver. Le chous de S. Denis, qu'on appelle aussi *chou d'Aubervilliers*, se seme en Août & en Mars : la premier semence doit se faire à l'abri de quelque mur ou palissade, & se repique en Octobre, dans la même position, pour y passe l'hiver ; il faut le couvrir pendant les gelées, & en même tems lui laisser de l'air & le découvrir toutes les fois que le tems le permet. Le chou pommé qu'on nomme *cabu* se seme & se repique dans le même tems, & demande les mêmes soins pour être préservé des gélées. On en seme aussi en Mars, & celui-ci ne fait sa pomme, qu'en Septembre & Octobre. En quelque tems qu'on le seme, la pomme est sujette à s'ouvrir, si on ne le prévient, en ayant soin de lui soustraire une partie de la nourriture, aussi-tôt que la pomme est formée, quelque tems après on les arrache tout-à-fait. La meilleure méthode pour les conserver, c'est de les coucher à terre près à-près avec toute la racine, la tête tournée dans une place bien nettoyée, le long d'un mur exposé au nord ou au couchant. On dispose les rangées de façon que les têtes touchent aux racines de ceux qui sont devant : on jette un peu de terre sur ces racines ; & quand les gelées approchent, on couvre les choux avec de la grande litiere séche & bien secouée. Dans cette situation, ils ne prennent pas de mauvais goût.

La culture de ces choux & de toutes les autres especes est simple & facile ; elle se reduit à les garantir des gelées, à les délivrer des mauvaises herbes, à les arroser au besoin.

On les mange à la soupe ; on les blanchit & on les fait cuire dans une braise ; cela fait, on les dresse autour de ce qu'on veut, & on met une sauce par-dessus ; on les mange à la sauce blanche : on les fait cuire avec du mouton, du jambon, des saucisses, du petit salé. Il faut avoir l'attention de faire cuire la viande à moitié, avant que de mettre les choux, afin qu'ils ne soient pas trop cuits.

Il faut recueillir la graine avec précaution, la laisser sécher aux montans qu'on a coupés, la serrer après l'avoir vannée, & la semer l'année suivante. A l'égard des choux pommés en général, il faut observer que le même pied donne trois sortes de graine plus hâtive de quinze jours l'une que l'autre ; la tige du milieu donne la premiere & la meilleure : les sommités des tiges collaterales donnent la seconde ; le surplus forme la troisieme.

Le chou fleur est le plus estimé de tous & mérite un détail particulier. On en cultive trois especes, le tendre, le dur & le demi-dur.

Le tendre est le plus précoce, mais il n'est pas le meilleur. Son avantage est de réussir mieux dans les années sèches & dans les terres fortes, & son défaut d'être ordinairement mousseux & de monter facilement en graine. Sa tige est beaucoup plus déliée que celle du dur ; du reste, ils se ressemblent parfaitement. On le seme sur couche, à la fin de Janvier : dès que les oreilles sont bien formées, on le repique assez épais sur une autre couche, pour le repiquer au mois de Mai sur une nouvelle couche, de façon qu'il y en ait moins sous chaque cloche, afin qu'ils puissent y demeurer jusqu'à ce qu'ils soient bons à replanter en place. Aux environs de Pâques, on les met en place, suffisamment espacés, dans une terre bien labourée & bien fumée. Les attentions qui doivent suivre, son de mouiller convenablement, d'arracher ceux qui borgnent, pour les remplacer par d'autres, de donner quelques petites façons au pied, lorsque la terre commence à se seller & à se fendre.

Le dur se seme, ou à la fin d'Août pour en avoir au mois de Juin, ou au mois de Mai pour l'automne & l'hiver ; les premiers se sement sur couche à la S. Remy : on les repique ensuite sous cloche, à l'abri d'un mur bien exposé dans une terre labourée & terreautée, ne les enterrant qu'autant qu'ils l'étoient sur couche. On les repique une seconde fois sur couche à la fin de Février, & on les replante en place à la mi-Avril. Tandis qu'ils sont sous cloche, il faut leur ménager de l'air, leur en donner à propos pour les endurcir, mais cependant, de façon qu'ils ne patissent pas du froid, & quand ils sont replantés, & qu'ils sont bien repris, les mouiller médiocrement tous les deux jours, & en Mai augmenter la dose d'eau. Outre qu'elle les rafraîchit, elle détruit encore les semences d'insectes qui pourroient les ronger.

On garde les plus beaux pour graine ; on continue à les arroser tous les deux jours, jusqu'à ce que les siliques soient bien formées. Si le puceron s'y attache, on coupe & on jette au loin les branches qui en sont infectées, & on arrose plusieurs jours de suite toute la tige, après le coucher du soleil. Il faut prendre des précautions pour que la graine mûrisse bien.

A l'égard du chou dur qu'on destine pour l'automne & l'hiver, on seme assez clair, au mois de Mai, le long d'un mur placé au nord ou

au couchant : on herſe bien la terre, & on jette par-deſſus deux pouces de terreau, ou de crotin de cheval, briſé. Pour les préſerver du tiquet, il faut les ſoupoudrer de cendre qu'on met dans un tamis à la roſée du matin, ou les baſſiner legérement : on continue juſqu'à ce que les premieres feuilles ſoient ſorties du cœur. Alors ils réſiſtent à cet inſecte qui a moins de goût pour la feuille que pour les oreilles qui ſont plus tendres. Quand ils ſont en place, on les mouille au beſoin plus ou moins copieuſement. Il y en a qui ne pomment que dans la ſerre, il faut les y enfermer dans un beau jour qui ne ſoit pas humide, leur ôter une partie de leurs feuilles le plus baſſes, & les enterrer près à-près juſqu'au collet dans des tranchées de profondeur convenable & dans un terrein de ſable. On leur donne de l'air, quand le tems le permet ; mais quand les gelées ſurviennent, on calfeutre portes & fenêtres. Tandis qu'ils ſont en pleine terre, il faut des ſoins pour les garantir du froid.

Le chou demi-dur ſe ſeme dans les mêmes tems & de la même maniere que le dur. On peut auſſi le ſemer en Janvier & Février, & il ſe trouve bon entre les premiers & les derniers.

On mange le chou-fleur à la ſauce blanche ou au jus ; c'eſt un entremets fort uſité ; il ſert de garniture à une infinité de ragoûts ; il s'allie avec toutes ſortes de viandes ; il ſe frit en pâte comme les artichauts. On peut en confire, en les faiſant jetter un bouillon dans l'eau bouillante : il faut, au préalable, avoir nettoyé la pomme de toutes ſes feuilles, avoir ôté les plus groſſes peaux des cotons, & les avoir coupés par tranches de l'épaiſſeur d'un doigt. On fait fondre un peu de ſel dans l'eau bouillante dans laquelle on les jette. Après les avoir retirés, on les égoutte, enſuite on les met au ſoleil ſur des claies, & deux jours après, on les met au four qui ne ſoit que tiéde, & on les y remet encore deux ou trois fois, juſqu'à ce qu'ils ſoient bien ſecs. Cela fait, on les enferme dans des ſacs de papier pour s'en ſervir au beſoin.

Les feuilles & les tiges du chou rouge ſont employées par les maréchaux, comme remedes incraſſans & rafraîchiſſans.

CHOUAN, petite graine qui vient du Levant & qui reſſemble beaucoup au *ſemen contrà*, mais qui eſt plus groſſe. Elle eſt legere, de couleur verte tirant ſur le jaune, & d'un goût aigrelet & ſalé. On en fait du carmin que les plumaſſiers emploient pour teindre leurs plumes.

CHOUCAS, en latin *monedula*, *ſive lupus*, oiſeaux qui habitent les vieilles tours, les châteaux ruinés, &c. Ils ont ordinairement un pied un pouce de longueur depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrémité de la queue, & deux pieds deux pouces d'envergure. La tête eſt grande, à proportion du corps. Le bec a un pouce trois lignes de longueur depuis la pointe juſqu'aux coins de la bouche. La moitié du bec & les narines ſont recouvertes par de petites plumes recourbées en devant : les narines ſont rondes, les oreilles aſſez grandes : l'iris des yeux eſt d'une couleur blanchâtre : le derriere de la tête juſqu'au milieu du cou eſt cendrée ; la poitrine & & ventre ſont à peu-près de la même couleur. Le reſte du corps eſt noir avec quelques nuances de bleu luiſant. Il y a à chaque aile vingt grandes plumes d'inégale grandeur : le tuyau de la onzieme & de celles qui ſuivent juſqu'à la dix-

septieme, ne s'étend pas jusqu'au bout des plumes, ce qui rend leur pointe échancrée ; mais au milieu de cette échancrure, il y a une sorte d'épine qui tient au tuyau. La queue est longue de cinq pouces & demi, & composée de douze plumes. Cet oiseau a les pattes comme la corneille ; le doigt & l'ongle de derriere sont plus longs que dans les autres oiseaux ; le doigt extérieur tient au doigt du milieu.

CHOUCAS *rouge*, oiseau qui ressemble au choucas, mais qui est plus gros & presque aussi gros que la corneille, dont il differe principalement par le bec qui est plus long, de couleur rouge, & un peu recourbée. Sa langue est large, mince & fourchue à son extrémité. Les cuisses & les pattes ne different de celles du choucas, que par la couleur qui est rouge : tout le reste du plumage est noir. Il a aussi la voix du choucas, mais elle est plus enrouée.

CHOUETTE, oiseau de proie qui ne sort que la nuit. La partie supérieure du corps & la face sont à-peu près de même couleur, c'est-à-dire, mêlées de couleur noirâtre & de roux. Les plumes sont plus élevées que dans la plûpart des autres oiseaux ; ce qui fait paroître celui-ci beaucoup plus gros qu'il n'est en effet. La chouette a l'ouverture de la bouche grande, à proportion de la longueur du bec : la langue est un peu fourchue à son extrémité, son empreinte est marquée sur le palais : les yeux sont gros & saillans : la membrane qui se trouve entre l'œil & la paupiere a le bord noir ; celui des paupieres est large & rougeâtre. Autour des yeux & du menton, est une espece de fraise composée d'un double rang de plumes : celles du rang de devant sont parsemées de blanc, de noir & de roux, & celles du rang inférieur sont teintes de blanc & de couleur de feu. Les yeux sont très près des oreilles : au-delà des narines, au-dessous des yeux, sont des poils ronds & droits. Les pattes sont couvertes presqu'au jusqu'aux ongles d'un plumage épais, d'un blanc sale, avec de petites lignes noires & ondoyantes. Chaque aile a vingt quatre grandes plumes semées, ainsi que les grandes plumes de la queue, de quelques taches d'un blanc sale & teintes de roux & de brun. La queue est composée de douze plumes. Les ongles sont longs & noirâtres, & n'ont point de membrane entr'eux.

CHOUQUET, grosse piéce de bois plats & presque quarrée par-dessous, ronde par-dessus, qui sert à couvrir la tête du mât, à emboëter un mât à côté de l'autre, à affermir & entretenir avec le mât qui est au-dessous, les mâts de hune, les perroquets & les bâtons de pavillon, &c. Au dessous de chouquet, il y a deux boucles, ou petits cercles de fer, par où passent les palans qui servent à hisser & à amener les mâts de hune. Chaque mât a son chouquet.

CHOUSTAKS, monnoie d'argent qui a cours en Pologne, & qu'on évalue à huit sols tournois.

CHRISTINE, monnoie d'argent de Suéde, qu'on estime valoir vingt-cinq sols tournois.

CHRONIQUE, épithete que les médecins donnent à toutes les maladies qui, douces ou violentes, accompagnées de fiévre ou sans fiévre, s'étendent au-delà de quarante jours.

CHRONOMETRE, petite pendule portative qui marque les tierces, & qui est fort utile dans les observations astronomiques. Ceux qui en veulent connoître la méchanique & les usages, peuvent consulter le *Diction. Encyclopédique.*

CHRYSALIDE, mot par lequel on désigne un insecte qui est, pour ainsi dire, dans le travail de sa métamorphose, & dans l'état moyen entre l'état d'où il sort, & celui de papillon dans lequel il va passer. L'insecte n'est alors qu'une masse informe, & ne prend aucune nourriture. Ses enveloppes commencent par être molles, & alors elles renferment beaucoup de liquide : dans la suite, elles prennent plus de consistance. Les chenilles, les vers à soie passent par cet état & subissent la métamorphose à laquelle il les prépare.

CHRYSANTHEMUM, plante dont on cultive dans nos jardins une espece qui vient de Candie & de Sicile. Les tiges sont droites, hautes de trois ou quatre pieds, & garnies de feuilles alternes, aussi-bien que les branches. Les fleurs sont radiées & composées de plusieurs fleurons. Les embryons deviennent des semences ordinairement anguleuses & cannelées ou menues & pointues.

CHRYSOCOLLE. Voyez *Borax*.

CHRYSOGONUM, plante qui croît dans les bleds, dont la racine est ronde & rouge en-dedans ; les tiges minées, hautes d'une coudée, divisées en plusieurs branches. Les feuilles sont disposées deux à deux, d'un côté & d'autre, en forme de croix, d'un verd brun, découpées comme celles du chêne. Aux extrémités des branches, naissent des fleurs jaunes, composées ordinairement de quatre feuilles.

CHRYSOLITE, pierre précieuse transparente, de couleur verte mêlé de jaune : ce ne peut être qu'une espece de péridot. Il y a des chrysolites qui sont l'ouvrage de la chymie.

CHUTE : plusieurs arts font usage de ce mot ; en architecture, il signifie un ornement de bouquets pendans, composés de fleurs ou de fruits. C'est aussi un terme d'horlogerie qu'il faut faire entendre : lorsqu'une des dents de la roue de rencontre est parvenue à l'extrémité de la palette qui lui répond, son opposée tombe avec accélération sur l'autre palette, & lui donne un petit coup ; c'est ce coup & l'espace que la roue parcourt, qu'on nomme *chûte*. Il est aussi employé pour expliquer les effets d'un engrenage.

CHUTE *de voile* ; c'est la longueur d'une voile.

CHUTE *de terrein*, se dit d'un terrein inégal, dont il faut ménager la chute, par le moyen des terrasses, des gazons en glacis, &c.

CHUTE *de l'anus* ou *du fondement*, *de la matrice*, *de la luette* ; accident qui consiste dans la descente de ces parties, occasionnée par le relâchement des fibres, des muscles, des ligamens.

CHYLE, suc blanchâtre dans lequel se changent les alimens, & qui sert à la nutrition. L'action par laquelle le chyle se forme s'appelle *chylification*, ou *chyloſe*.

CHYMIE (La) est une science pratique qui donne différens moyens pour séparer & rendre sensibles les différentes substances qui entrent dans la composition des corps, pour les examiner chacune à part, les comparer & découvrir leurs propriétés & leur analogie, pour les réunir ensuite & redonner l'existence aux corps dont elles avoient été tirées ; pour les combiner d'une infinité de manieres, & par ce moyen créer, pour ainsi dire, de nouveaux êtres, ou imiter les productions naturelles. Tout ce qui existe dans la nature, est l'objet de la chymie ; minéraux, végétaux, animaux. Personne n'ignore combien la médecine lui est redevable d'excellens remedes ; la physique peut en tirer

de puiſſans ſecours, en profitant de ſes découvertes ; mais les arts ſur-tout lui doivent le degré de perfection où on les voit aujourd'hui : il n'y en a point qu'elle n'enrichiſſe ; de quelle utilité n'eſt-elle pas à la peinture, la teinture, la verrerie, l'orfévrerie ? &c . . . .

La chymie eſt connue encore ſous les noms d'*alchymie* qui ne ſignifie plus guére aujourd'hui que l'art chimérique de la tranſmutation des métaux ; de *ſpargirie*, d'*art hermétique*, & de *pyrotechnie*.

CIBAUDIERE; c'eſt ainſi qu'on appelle, ſur les côtes de Flandre & de Picardie, certains filets qu'en d'autres lieux on appelle *folles*. Il y a les cibaudieres flottées & les non-flottées. La différence conſiſte en ce que les unes ont des flottes de liége & que les autres n'en ont pas.

CIBOULE, plante potagere, dont il y a trois eſpeces ; la commune, la ciboule de S. Jacques, & la vivace : les deux premieres ſont annuelles. La tête qu'elles portent à leur ſommet, eſt formée comme celle de l'oignon, mais plus petite, compoſée de fleurs en lys de couleur blanche, dont chacune a ſix petites étamines & un piſtile qui devient un fruit arrondi, diviſé en trois loges remplies de graines arrondies, anguleuſes & noires. La premiere & la troiſieme eſpece ſe reſſemblent parfaitement ; la ſeconde differe en ce que ſes feuilles ſont plus courtes, plus renflées dans le milieu, & plus renverſées ſur terre, & en ce que ſa faveur eſt plus forte. La premiere eſpece ſe ſeme depuis la fin de Février juſqu'au mois d'Août ; mais il faut obſerver que la premiere ſemée eſt la meilleure pour paſſer l'hiver : celle qu'on ſeme en Juillet & Août, a beſoin d'être bien couverte pour ne pas périr.

On peut la replanter ſur des planches, en tirant des lignes au cordeau. Le meilleur tems pour cette opération eſt le mois de Juin, & on choiſit celle de la premiere ſemence. Aux approches des gelées, on en arrache une certaine quantité qu'on porte dans la ſerre, ou qu'on enterre près-à-près à ſept ou huit pouces de profondeur ; & on couvre la terre de litiere ſeche en telle quantité que la gelée ne puiſſe pas y pénétrer.

Ceux qui veulent retirer double profit de la même terre, peuvent replanter les chicons dans les mêmes planches où ils ſement leur ciboule pendant les mois de Juin & de Juillet, comme on les retire au bout de ſix ſemaines, ils ne portent aucun préjudice à la ciboule.

Toute ſorte de terre convient à cette plante, pourvu qu'elle ſoit bien préparée ; & ſi elle eſt forte, on recouvre la planche d'un pouce de terreau ; on ſarcle & on mouille au beſoin. On recueille la graine dans le mois d'Août : il eſt bon de la laiſſer dans ſa bourre juſqu'à ce qu'on en ait beſoin. Il faut obſerver que la ciboule replantée eſt la meilleure pour graine, parce qu'elle a plus de corps, & qu'elle fait ſa tête plus groſſe & mieux nourrie. Après avoir coupé le tuyau & toute la fanne à fleur de terre, le pied repouſſe de nouveaux rejettons, & peut encore donner de la graine pendant trois ans de ſuite.

La ciboule de S. Jacques ne ſe ſeme qu'au printems : ſa culture eſt la même que celle de la précédente. Ses avantages ſont que le ver ne s'y met jamais, qu'un pied fait autant d'effet dans les alimens que le double de l'autre, & qu'elle réſiſte aux plus grands froids de l'hiver.

La ciboule vivace ne porte point de graine, & ne se multiplie que de ses rejettons qu'on replante au printems & en automne. Elle se conserve bonne pendant dix ans. Sa culture n'a rien de différent.

Ces trois especes entrent indifféremment dans la plûpart des ragoûts, tant en gras qu'en maigre, dans les legumes de toute espece. Lorsqu'elle est jeune, on la mange en salade avec la laitue, &c.

CICATRICE, c'est la marque de la plaie qui reste après la guérison.

CIDRE, boisson faite de pommes pilées & pressurées. Le cidre est commun dans presque toutes les provinces qui manquent de vin: quelques cantons de la Normandie, comme l'Auge & le Beffin, ou les environs d'Isigny donnent le meilleur. Le fruit à couteau ne vaut rien pour cette liqueur: elle se tire des pommes rustiques de plusieurs especes, dont il faut bien connoître les sucs pour les combiner convenablement & corriger les uns par les autres. Il y a plusieurs sortes de pommiers à cidre dont on éleve des pépinieres, qu'on greffe en fente, & qu'on plante en quinconce, ou qu'on dresse en allées. On cueille les pommes en différens tems, à mesure qu'elles paroissent mûres; ce qui arrive plutôt ou plus tard, suivant la qualité du fruit, & selon que les années sont plus ou moins avancées. Il faut toujours que ce soit par un tems sec, pendant lequel les pommes soient essuyées de toute humidité. On les porte ensuite dans un grenier, après les avoir laissées à l'air en tas, pendant trois semaines; & dans le grenier, on les range par monceaux, suivant leur classe: là elles s'échauffent, elles suent, & achevent de se mûrir. Cette récolte se fait ordinairement vers la fin de Septembre ou au commencement d'Octobre.

On distingue les pommes dures & les pommes tendres: on pile les premieres vertes; on entend, au contraire, que les tendres aient passé de beaucoup le tems de la plus grande maturité. On juge du progrès de la maturité des pommes entassées dans les greniers, par l'accroissement de l'odeur qu'elles exhalent: il faut de l'expérience pour décider sur ce point.

La pile à écraser les pommes est une auge circulaire de piéces de bois rapportées à deux meules de bois, semblables à celles d'un moulin à bled, mais différemment posées: celles du moulin à bled sont horizontales; celles de la pile sont verticales dans leur auge: elles sont percées dans leur centre par où passe un aissieu, dont un bout qui excede le dehors de l'auge, sert à y attacher un cheval qui fait mouvoir les meules qui écrasent les pommes. Quand on les juge suffisamment écrasées, on prend une pelle de bois, avec laquelle on les jette dans une grande cuve voisine. Ceux qui n'ont pas de grandes piles à meules tournantes, pilent les pommes, à force de bras, avec des massues & des pilons.

Les pommes étant écrasées, on travaille à asseoir le marc sur l'émoi du pressoir. Voyez *Pressoir*. On le forme de plusieurs lits de trois ou quatre pouces d'épaisseur, séparées par des couches de longue paille ou par des toiles de crin, & on l'éleve à la hauteur de quatre ou cinq pieds. On laisse le marc long tems affaissé sous la partie du pressoir qu'on a fait descendre sur lui: quand le jus n'en coule plus guére, on desserre le pressoir, on taille quarrément, avec le couteau à pressoir, cette espece de pyramide

de marc qu'on appelle *la motte* : on charge les recoupes sur la motte, & l'on continue à presſurer, recoupant & chargeant juſqu'à ce que le marc ſoit épuiſé.

A meſure que le jus tombe du preſſoir dans la cuve qui eſt placée pour le recevoir, on le prend & on l'entonne. L'entonnoir eſt garni d'un tamis de crin pour arrêter les parties groſſieres. On laiſſe dans chaque tonneau un vuide de quatre pouces, parce que la fermentation du cidre eſt violente ; c'eſt pour cette raiſon qu'on les laiſſe ouverts dans la cave où on les deſcend. Par la fermentation une partie de la lie eſt précipitée au fond, une autre eſt portée à la ſurface & forme ce qu'on appelle *le chapeau*.

On reporte le même marc dans la pile, on y met une quantité ſuffiſante d'eau, on le broie & on remet le tout au preſſoir pour en faire le petit cidre.

Quand le cidre a acquis le goût agréable qu'on lui veut donner, on le colle comme le vin, & on le met en bouteilles.

Le bon cidre doit être clair, ambré, agréable au goût & à l'odorat, & piquant. Il y en a qui ſe garde juſqu'à quatre ans ; mais les cidres legers ne paſſent guére la premiere année.

Communément il faut une mine de pommes pour faire un muid de cent ſoixante-huit pots de cidre ; mais une mine de groſſes pommes donne plus de cidre qu'une mine de petites pommes.

Les meilleurs cidres ſont ſujets à la cappe, c'eſt à-dire, qu'une eſpece de pellicule qui ſurnage dans le tonneau, ſe creve lorſque la piéce eſt à la barre, & met tout le reſte du cidre en lie. On peut remedier à cet inconvénient, en clarifiant ce qui reſte en vuidange avec de la colle de poiſſon ; ou en plaçant le tonneau debout : quelques uns conſeillent même de renverſer la piéce ſur un bout, ſix ſemaines après que le cidre eſt entonné, de défoncer l'autre bout, & d'enlever cette pellicule avec un tamis.

On fait de la piquette de cidre, ainſi que de vin.

Il faut obſerver qu'en pilant les pommes, on y mêle un peu d'eau, pour qu'elles s'écraſent ; qu'il en faut ſur-tout pour les pommes douces, afin que leur jus ſoit moins gras, ou bien qu'il faut y mêler des pommes aigres.

Le cidre ſe garde mieux ſur lie & dans des tonneaux de grand volume, ſur-tout dans ceux où il y a eu depuis peu de l'huile d'olive, de l'eau-de-vie ou des vins de liqueur. Il eſt dangereux de le voiturer dans les fortes chaleurs.

On diviſe les pommes en trois claſſes ; voici celles de la premiere claſſe, qu'on cueille auſſi les premieres ; girard, louviere, gros relet, haze, fraiſquin : les eſpeces de la ſeconde claſſe ſont prapetit, doux-évêque, gallot, gannevin, oranget, petite aufriche, petit relet, petit damaret, a merdoux de Sully : la troiſieme eſpece conſiſte en pommes dures qui mûriſſent fort tard & très-difficilement ; en voici les noms, aufriche, marin onfré, germaine, benevanelle. On donne le nom de *pommes tendres* aux deux premieres claſſes, & celui de *pommes dures* à la troiſieme. On mêle enſemble dans les tas où on les aſſemble pour les faire ſécher, dans la pile & dans le preſſoir, toutes les eſpeces d'une même claſſe. Il y a de plus la pomme nommée *ſafran* qu'on ne mêle avec aucune autre : elle fait du cidre qui ſe garde long-tems.

Si on n'eſt fait à cette boiſſon

dès l'enfance, elle nuit, causes des enflures, attaque le genre nerveux. On ne guerit de ces incommodités, qu'en l'abandonnant & en changeant de climat.

Nous croyons qu'on verra ici avec plaisir un procédé que nous avons extrait d'un auteur Anglois.

Autre maniere de faire le cidre, décrite par un auteur Anglois

Pour faire de bon cidre, il ne faut cueillir les pommes que lorsqu'elles sont bien mûres, c'est-à-dire, deux ou trois jours après que les pepins sont devenus noirs, laissant celles qui ne sont pas encore à ce dgrè de maturité, & mettant à part celles qui sont trop mûres ou qui sont molles. On laissera les pommes dans un lieu sec, & à l'abri de la pluie & du soleil en un tas sur de la paille de ris, de froment, ou d'avoine, jusqu'à ce qu'elles aient rendu un suc crud; ce qui dure depuis quatorze jusqu'à quarante jous; mais il ne faut pas attendre qu'elles soient devenues molles: car quoiqu'elles fassent alors un cidre plus agréable, il dure moins.

Au bout de ce tems, on passera les pommes au moulin, prenant garde de ne pas les trop écréser; on les laissera vingt-quatre ou quarante-huit heures, avant de les presser; ensuite on les portera à la presse, enveloppant le marc dans une toile de crin, de peur qu'il ne s'éboule: on prendra garde de ne pas les trop presser, parce que cela rendroit le cidre rude: il vaut mieux garder le marc un peu gras, parce qu'avec de l'eau on en fait une boisson très-bonne pour les domestiques.

On transportera le suc des pommes ainsi exprimé, dans une cuve, ayant soin de le faire passer au travers de quelque grosse toile pour le filtrer; on l'y laissera fermenter, & lorsque les parties le plus grossieres se seront précipitées, on l'entonnera: mais il y a des pommes dont le suc est si épais & si syropeux, qu'il ne peut pas se clarifier par ce moyen; on est donc obligé de le chauffer ou de le clarifier avec la colle de poisson, ce qu'on fait de la maniere suivante. On prend trois ou quatre onces de cette colle par muid, on les bat sur une enclume, on les coupe en petits morceaux, & on les laisse tremper toute une nuit dans du vin blanc; on les met ensuite sur le feu pour achever de les dissoudre, & on leur fait faire un bouillon avec la vingtieme partie du cidre, ensuite avec tout celui qu'on veut clarifier, les battant bien ensemble, on les laisse pendant huit ou dix heures bien couvertes; ou bien:

Faites tremper votre colle de poisson dans une quantité suffisante de vin blanc pour la couvrir; au bout de vingt-quatre heures, battez-la, & coupez la en morceaux; ajoûtez y un nouvelle quantité de vin blanc, ayant soin de la remuer quatre fois par jour, y ajoûtant du vin blanc, à mesure qu'elle s'épaissit, jusqu'à ce qu'elle soit reduite en gelée. prenez une pinte de cette gelée par muid, mêlez-la avec trois ou quatre gallons de votre cidre, & mettez le tout dans votre tonneau, le battant bien avec un bâton; ce moyen vaut mieux que l'autre, parce que l'ébullition qu'on fait souffrir au cidre ne laisse pas que de l'affoiblir.

On peut encore, au lieu de tout cela, employer des copeaux de sapin de chêne, de bouleau, &c. qui facilitent la députation & la fermentation; ou même on peut se contenter de les laisser repoſer pendant un mois dans un vaisseau de terre veniſſe qu'on tiendra à la cave, & de le soutirer ensuite avec

un siphon de cuivre ou de verre, pour le mettre en bouteilles. On peut même, s'il n'est pas assez clair; le retirer de dessus la lie, & le mettre dans un autre vaisseau où on le laissera pendant un autre mois, avant de le mettre en bouteilles. On pourra mettre la lie avec le marc & en faire de la piquette.

Les tonneaux dans lesquels on mettra le cidre, doivent être de chêne; & s'ils sont neufs, on aura soin de les bien échauder, en les remplissant d'eau chaude dans laquelle on aura fait bouillir une once de poivre, & en l'y laissant deux ou trois jours: on peut encore se servir de vaisseaux où il y ait eu quelque vin généreux; si le tonneau étoit sale en-dedans, parce qu'il y auroit déja eu d'autre cidre, ou, &c. on pourroit y mettre deux ou trois pierres de chaux avec de l'eau, & l'y agiter jusqu'à ce qu'elle fût éteinte; mais le meilleur moyen, c'est de défaire le tonneau & de le blanchir. S'il avoit quelque odeur, on la lui enleveroit, en y faisant brûler une méche trempée dans un mélange de quatre onces de soufres, une once d'alun, & deux onces d'eau-de-vie fondues ensemble, & sapoudrées de muscade, de girofle, de coriandre & de graine d'anis.

Pour les bouteilles, celles de verre valent mieux que celles de terre; & si l'on pouvoit les boucher avec des bouchons de liége, cela n'en seroit que mieux; on les nettoiera en les mettant dans de l'eau froide & les faisant bouillir, ayant soin, en les retirant, de les mettre sur de la paille ou sur du bois, de peur que le froid de la terre ne les casse; si elle sont crasseuses en-dedans, on y passera du plomb.

Quand on entonnera le cidre, on aura soin d'y laisse, un peu de vuide pour que le chapeau puisse se former; on ne le bondera d'abord que très-legerement pour qu'il fermente encore pendant quelques jours; & pour le conserver plus long tems, on y mettra une pinte de froment par muid, afin que ce chapeau se forme mieux; ensuite on le bondera à force, avec une bonde de bois, enveloppée dans du papier gris.

Si le cidre est plat, on peut mettre un morceau de sucre dans chaque bouteille, lorsqu'on le tire. S'il n'étoit pas bien clair, il ne faudroit pas boucher les bouteilles tout desuite, parce qu'elles casseroient. Si on se sert de bouchons de liége, on les laissera tremper dans de l'eau chaude avant de s'en servir, afin de les faire renfler; on mettra les bouteilles sur le côté, pour que le bouchon soit toujours, mouillé & qu'il reste enflé; on les enseve-lira dans le sable pour les garantir des vicissitudes de l'air, on parviendroit au même but, en les tenant dans une eau courante. Si l'on veut que le cidre se fasse plutôt, on le tiendra dans un lieu modérément chaud.

Le cidre cuit est du cidre donc on a évaporé l'eau avant la fermentation; en reduisant deux muids à un, il est plus fort que l'autre.

Si le cidre est plat, on y remedie en mettant dans chaque bouteille un petit morceau de pomme ou un peu de jus; mais il ne faut pas laisser le morceau de pomme longtems, ni boucher les bouteilles immédiatement; le sucre & le miel produisent le même effet.

On corrige l'acidité du cidre en le remettant sur sa propre lie, ou en y mettant du bled, des œufs tout entiers, ou des figues; mais le moyen le plus sûr est de le mettre en bouteille & d'y ajoûter un morceau de sucre. S'il sent le pourri,

un peut le corriger avec de la graine de moutarde ; s'il eſt épais, le meilleur moyen eſt de le coller ; mais une voie sûre de le conſerver, c'eſt de ſouffrer les tonneaux, c'eſt-à-dire, de faire bruler dedans une méche de ſoufre, qui arrête la fermentation : le moyen le plus sûr d'empêcher qu'il ne caſſe les bouteilles, c'eſt de ne le tirer que lorſqu'il eſt clair fin. On peut corriger la foibleſſe du cidre, en y réexcitant la fermentation avec un morceau de ſucre ; & le cidre qui eſt tourné à l'aigre, peut être corrigé par des coques d'œufs.

CIGOGNE, oiſeau de paſſage qui ſe nourrit de différens inſectes & même de ſerpens. Il a le bec & les jambes longues & rouges. Le plumage eſt blanc, excepté l'extrémité des ailes, qui eſt noire : il y a auſſi un peu de noir aux cuiſſes & à la tête. Cet oiſeau eſt fort gros ; M. Perrault a donné la deſcription d'un qui avoit quatre pieds de longueur depuis le bout du bec juſqu'à l'extrémité des pieds. C'eſt ſur les arbres les plus hauts & dans les lieux marécageux qu'il fait ſes petits. Il ne pond que quatre œufs, & les couvre l'eſpace de trente jours. C'eſt de la cigogne blanche que nous parlons : il y a la cigogne noire que les Egyptiens appelloient *ibis*, & qui n'eſt pas un oiſeau de paſſage.

CIGUE, plante ombellifere qu'on range parmi les plantes venimeuſes. On en compte trois eſpeces ; *cicuta major*, *cicuta minor offic. cicuta aquatica vel paluſtris*. La premiere eſpece a la racine longue d'un pied, groſſe comme le doigt, partagée en pluſieurs branches ſolides. Quand cette racine pouſſe ſa tige, elle eſt creuſe en-dedans. Cette tige eſt haute de trois coudées, cannelée, fiſtuleuſe, d'un verd gai avec quelques taches rougeâtres. Les feuilles ſont ailées, découpées en pluſieurs ſegmens, d'un verd obſcur, d'une odeur déſagréable. Les fleurs naiſſent au ſommet des tiges ; elles ſont diſpoſées en roſe, compoſées de cinq pétales blancs en forme de cœur, placés en rond : le calice que les ſoutient devient un fruit preſque ſphétique compoſé de deux petites graines d'un verd pâle, convexes & cannelées d'un côté, applaties de l'autre. Cette plante fleurit en été, & eſt fort commune à la campagne.

Cette plante eſt regardée comme un poiſon, il faut ſe méfier de ſa reſſemblance avec le perſil, & prendre garde de s'y tromper. Son meilleur antidote eſt le vinaigre en-guiſe de vomitif, avec de l'oxymel tiéde, en quantité ſuffiſante, pour faciliter le vomiſſement.

La petite ciguë qu'on nomme le *perſil des foux*, à cauſe de ſa grande reſſemblance avec le perſil, ne differe de la grande, qu'en ce qu'elle eſt plus petite, que ſon odeur n'eſt pas auſſi forte, que ſa tige n'eſt pas ſemée de taches rougeâtres : du reſte elle a les mêmes propriétés, mais non pas au même degré.

La ciguë aquatique croît dans les foſſés & dans les étangs, & fleurit au mois de Juin. Sa racine eſt compoſée d'un grand nombre de tiges qui partent des nœuds qui ſe trouvent au bas de la tige. Cette tige en eſt pleine dans toute ſa longueur ; elle eſt creuſe & cannelée, moins haute que celle de la ciguë ordinaire, diviſée en pluſiurs branches d'où ſortent des feuilles plus minces & plus tendres. Les fleurs ſont diſpoſées en paraſols, blanches avec un œil rougeâtre, & fort petites à proportion de la plante.

La ciguë eſt dangereuſe aux che-

vaux ; quand un cheval en a mangé, sa tête s'appesantit, il chancele & se laisse tomber contre les murailles. Il faut le saigner à la tête, & l'étuver avec une chopine de vin vieux, jusqu'à ce qu'il soit guéri.

Les maréchaux se servent de la grande ciguë, comme d'un résolutif. Il emploient toute la plante.

M. Storck, médecin Allemand, après avoir fait sur lui-même l'essai du suc de cette plante, pris intérieurement, a réitéré ses expériences sur différentes personnes, avec le plus grand succès, pour la guérison des cancers & des tumeurs causées par un épaississement de la lymphe. Ces expériences cependant répétées en France, n'ont pas aussi-bien réussi. On peut voir à ce sujet les deux ouvrages de ce médecin qu'on trouvera à Paris chez Didot.

CILIAIRES, épithete que les anatomistes donnent à différentes parties de l'œil, comme glandes, nerf, ligamens, &c.

CILLER, se dit d'un cheval auquel il vient plusieurs poils blancs au-dessus des yeux vers les salieres, mêlés avec ceux de la couleur naturelle. C'est un signe de vieillesse que les marchands de chevaux cherchent à déguiser. Quand il y a peu de ces poils, ils les arrachent avec des pincettes ; mais quand ils sont en si grande quantité qu'on ne pourroit les arracher tous, sans dégarnir la place de poils, ils leur peignent les sourcils. Il faut regarder avec attention s'il n'y a pas de poils arrachés, & faire passer plusieurs fois une éponge bien trempée sur les sourcils, pour voir s'ils ne se déteignent pas.

CILS ; ce sont les poils dont les bords des paupieres sont garnis.

CIME, se dit de la partie la plus élevée des grands arbres.

CIMENT, se dit de tout corps tenace & glutineux, propre à unir & lier ensemble plusieurs corps. Le mortier est le ciment dont on se sert dans les bâtimens. Voyez *Mortier*.

Il y a le ciment des orfévres, des graveurs, des metteurs en œuvre : c'est un composé de résine, de cire, & de brique mise en poudre & bien tamisée ; ils s'en servent pour tenir en état les ouvrages qu'ils ont à graver, ou pour remplir ceux qui veulent ciseler.

Le ciment des chymistes sert à purifier l'or, à séparer les métaux impurs qui y sont mêlés. Cette espece de ciment est faite de sels & autres ingrédiens qui, par leur acrimonie, rongent & séparent d'avec l'or les autres métaux.

Les ciment des verriers fayanciers est composé de chaux vive, de farine de seigle, de blanc d'œuf & d'eau salée : ils en font encore un autre avec de la chaux vive pulvérisée, deux fois autant de brique pulverisée & passée au tamis, qu'ils lient ensemble avec de l'huile de noix. Ils emploient ces deux sortes de ciment aux mêmes usages, c'est-à-dire, à rejoindre les piéce de verre, de fayance & de porcelaine.

CIMIER ; à la boucherie on entend par le cimier de bœuf, une portion de la cuisse. Cette portion se divise en plusieurs tranches : chaque tranche contient trois morceaux, la piéce ronde, la semelle & la tendre. Le cimier, depuis les tranches jusqu'à la queue, s'appelle *culotte*. *En terme de vénerie*, on donne le nom de *cimier* à la croupe du cerf, du daim, du chevreuil. Cette partie se donne dans la curée, au maître de l'équipage.

CIMOLÉE, nom qu'on donne à une certaine terre liquide qui tombe

tombe sous les meules des couteliers dans le moment qu'ils aiguisent les couteaux, ciseaux, &c. C'est un mélange des parties de la meule même & du fer liquefiés par l'eau.

CINNABRE : il y en a de deux especes, le cinnabre naturel, & le cinnabre artificiel : le cinnabre naturel est un minéral rouge, très-pesant, plus ou moins compact. Sa figure extérieure varie ; sa couleur est plus ou moins vive ; il y en a d'un rouge très-vif, d'un rouge semblable à celui de la brique, &c. Ce minéral n'est autre chose qu'une combinaison du mercure avec une portion de soufre : ces deux matieres sont si étroitement unies, qu'il n'y a que l'action du feu qui puisse les séparer. Pour empêcher que le soufre ne se sublime avec le mercure & ne forme un nouveau cinnabre, on se sert pour intermede, ou de la limaille de fer, ou du cuivre, ou du régule d'antimoine, ou de la chaux, ou du sel alkali fixe. Il faut bien mêler & triturer, avec le cinnabre, celle de ces matieres qu'on emploie, avant que de les mettre en distillation. Il n'est pas besoin de récipient ; il suffit, pour recueillir le mercure, que le bec de la cornue trempe dans un vaisseau plein d'eau. Cette opération s'appelle *révivification*.

Le cinnabre artificiel est un mélange de mercure & de soufre sublimés ensemble, par la violence du feu. Il doit être d'un beau rouge foncé, composé d'aiguilles, ou de longues stries luisantes. Il faut l'acheter en gros morceaux, & non en poudre, parce que quelquefois on le falsifie avec du minium ; ce qui en peut rendre l'usage très-dangereux. On préfere, dans l'usage de la médecine, le cinnabre artificiel au cinnabre naturel, parce qu'on observe communément dans celui-ci quelques parties arsenicales.

Le cinnabre d'antimoine est un mélange de mercure & des soufres de l'antimoine. On s'en sert pour les chevaux, comme d'un apéritif atténuant. Sa dose est depuis dix grains jusqu'à vingt.

CIRAGE, l'art de cirer les toiles. On dit d'un ouvrier qu'il est habile au *cirage*, lorsqu'il fait de belles toiles cirées.

Un ouvrage de *cirage*, c'est, chez les peintres, des tableaux d'une seule couleur & tirant sur le jaune ; on doit les ranger dans la classe des camayeux. Le cirage des gants, signifie, chez les gantiers, la façon qu'ils donnent aux gants qu'ils appellent *cirés*.

CIRCULATION, opération chymique qui consiste à appliquer un feu convenable à des matieres enfermées dans des vaisseaux disposés de façon que les vapeurs soient continuellement condensées, & reportées sur la masse d'où elles ont été détachées. Les vaisseaux destinés à cette opération s'appellent *circulatoires* ; ce sont les cucurbites, les matras de rencontre, les jumeaux & le pélican.

CIRCULER, se dit du mouvement des vapeurs détachées des matieres soumises à cette opération.

CIRE, substance inflammable tirée des végétaux, & digérée & préparée dans le corps de l'abeille. Ce sont les poussieres des étamines des plantes que les abeilles transforment en cire : pour changer ainsi cette matiere, il faut qu'elles la mâchent, l'avalent & la digerent. Une partie sert à la nourriture de l'insecte, une autre sort par l'anus en forme d'excrémens, & la troisieme revient par la bouche, en forme de liqueur mousseuse,

qui se seche dans un instant, & c'est la vraie cire. On détruit les cellules des abeilles pour avoir la cire qui les forme : on la sépare du miel par expression, on la purifie & on la met en pains. Elle est alors assez solide, un peu glutineuse, & de belle couleur jaune, qu'elle perd peu-à-peu en vieillissant. Pour la blanchir, on la purifie de nouveau en la fondant ; on la lave, on l'expose à l'air & à la rosée. Voyez *Blanchir la cire.*

Les chymistes tirent de la cire jaune deux sortes d'huile, l'une blanche & épaisse qu'ils nomment *beurre*, l'autre claire comme de l'eau. Toutes les deux sont bonnes pour les engelures, les crevasses & les gersures du sein, des levres, des mains, pour les brûlures.

CIRE *d'Espagne*, composition qui sert à cacheter les lettres. Il y a dans l'*Encyclopédie* & dans le *Dictionnaire Œconomique* plusieurs recettes pour faire de la cire à cacheter & en faire de plusieurs couleurs : comme on ne se sert ordinairement que de cire rouge & de cire noire, voici une formule de la composition de chacune, extraite de l'*Encyclopédie*.

CIRE *rouge à cacheter*. Prenez de gomme lacque, demi-once ; de térébenthine, deux gros ; de colophone, deux gros ; de cinnabre, un gros ; de minium, un gros. Faites fondre sur un feu doux, dans un vaisseau bien net, la gomme lacque & la colophone : ajoûtes alors la térébenthine, puis le cinnabre & le minium peu à peu ; triturez le tout avec soin, & le mettez en bâtons.

Pour faire de la cire noire, on substitue au cinnabre le noir d'imprimeur.

Cette matiere préparée, on a une table quarrée, percée d'une ouverture dans son milieu : cette ouverture est couverte d'une plaque de fer au-dessous de laquelle on tient un feu allumé : quand elle a acquis une chaleur convenable, on l'arrose avec de l'huile d'olive & on y porte la matiere de la cire à cacheter : on la roule avec la polissoire, ou avec les mains, contre la plaque chaude, jusqu'à ce qu'on l'ait étendue & réduite à la grosseur qu'on veut lui donner. Plus on la travaillera, plus elle deviendra compacte, & meilleure elle sera. On rendra les bâtons luisans, en les exposant à un feu modéré sur un réchaud. D'autres ont des moules dans lesquels ils jettent la composition. On vernit les bâtons avec une plume trempée dans du cinnabre mêlé avec de la poix-résine fondue.

CIRSAKAS, étoffes de soie & coton qui viennent de l'Inde. Elles ont de longueur, depuis huit jusqu'à quatorze aunes, & de largeur, depuis deux tiers jusqu'à cinq sixiemes.

On donne encore le nom de *cirsakas* à une étoffe de soie en gros taffetas, qui est brochée en soie, en argent ou en or. L'apprêt qu'on lui donne, en le faisant passer sous le cylindre, le fait imiter celui des Indes. Il n'est guère employé que pour faire des vestes.

CISAILLE, gros ciseaux très-forts dont se servent les chaudronniers, ferblantiers, orfévres, &c. pour couper les métaux sur lesquels ils travaillent. Les lames en sont courtes, larges & épaisses ; les branches fortes & longues. Une de ces branches est recourbée par un bout ; cette courbure s'insere dans un trou pratiqué à un bloc. Par ce moyen la cisaille est tenue ferme, un peu inclinée à l'horizon, & d'un usage très commode pour l'ouvrier, qui met entre les lames

la matiere à couper, & n'a plus qu'à appuyer de la main, dont l'effort eſt augmenté par le poids & la viteſſe de tout le corps, ſur l'autre branche qui eſt droite, élevée au-deſſus de la branche recourbée par le bout.

CISEAU, inſtrument de fer, aſſez long, & tranchant par une de ſes extrémités. Les ſculpteurs, menuiſiers, charpentiers, orfévres, &c.... s'en ſervent pour couper le bois, la pierre, & les métaux. Ils ſont de différente grandeur; mais ils doivent être tous de bon acier: les uns ſont ſans manche, d'autres en ont un de bois; on leur donne même différens noms ſuivant leurs uſages. Ce ſont les taillandiers qui les font.

CISEAUX, inſtrument compoſé de deux branches bien acérées & tenues enſemble par un clou. Son uſage, qui eſt connu de tout le monde, eſt de tailler & couper les étoffes & autres corps. Il eſt d'uſage dans preſque tous les arts. Les couteliers font cette eſpece de ciſeaux; ceux qui ſe fabriquent à Châtelleraut, à Moulins, à Nevers, à Paris, ſont le plus eſtimés.

CISELER; c'eſt former ſur le métal telle figure qu'on veut. On ſe ſert pour cet effet non du burin, mais de ciſelets. Quand les piéces, qui ont été moulées, ſont ſorties du moule ſans que les deſſeins fuſſent parfaitement marqués, ou ſuffiſamment terminés, on les répare; & pour exprimer cette action, on ſe ſert encore du terme de *ciſeler*.

CISELETS, outil qui ſert aux orfévres, ferruriers, ciſeleurs, metteurs-en-œuvre, damaſquineurs, &c. Ils s'en ſervent pour graver ou ciſeler leurs ouvrages.

CISELEUR, ouvrier qui ſe ſert du ciſelet & du marteau pour former des figures ſur le métail. Ceux qui ciſelent le velours, prennent auſſi le titre de *ciſeleurs*.

CISELURE, travail qui ſe fait avec le ciſeau, ſur la pirre, le marbre, ou le métail.

CISOIRES, gros ciſeau à manche attaché & monté en pied, dont la branche ſupérieure eſt garnie d'une menotte de fer qui ſert à la lever plus facilement. Cet inſtrument coupe d'un ſeul coup des morceaux de métal fort & épais.

CITERNE, réſervoir d'eaux de pluie. Cette eau purifiée, en paſſant par du ſable de riviere, eſt reconnue pour être la meilleure de toutes. Le fond de la citerne en doit donc être recouvert. Il faut de plus que la citerne ſoit faite de bon ciment pour ne pas laiſſer couler les eaux, qu'elle ſoit revêtue de bonne pierre, & que la pierre & le mortier ne puiſſent communiquer aucune mauvaiſe qualité à cette eau qui y ſéjourne. Il faut éviter que les eaux de neige & d'orages n'y puiſſent entrer, à cauſe des ordures qu'elles entraînent avec elles. Voilà la véritable raiſon qui fait exclure l'eau de neige fondue. Il eſt poſſible qu'en demeurant pluſieurs jours ſur de toits ordinairement fort mal propres, où elles ſont encore gâtées par la fientes des oiſeaux, elles ne ſoient chargées de ſaletés. Au ſujet des ſels dont on les dit chargées, cette opinion eſt régardée comme chimérique.

Nous allons rapporter, d'après l'*Encyclpoédie*, les moyens que propoſe M. de la Hire pour la conſtruction des citernes. Il voudroit qu'on pratiquât dans chaque maiſon un petit lieu dont le plancher ſeroit élevé au-deſſus du rez de chauſſé de ſix pieds environ; que celieu n'eût tout au plus que la quarantieme ou cinquantieme partie

de la superficie de la maison. Il pourroit être élevé de huit à dix pieds, & bien voûté, avec des murs fort épais. C'est dans ce lieu qu'on placeroit un réservoir de plomb qui recevroit toute l'eau de pluie, après qu'elle auroit passé au travers du sable. Il ne faudroit qu'une petite porte bien épaisse & bien garnie de nattes de paille, pour empêcher que la gelée ne pût pénetrer jusqu'à l'eau. Par ce moyen, on pourroit distribuer facilement de très-bonne eau dans les cuisines & les lavoirs. Cette eau bien renfermée, ne se corromproit pas plus que si elle étoit sous terre, & ne geleroit jamais. Ce réservoir pourroit être placé dans un lieu où il n'incommoderoit pas par son humidité.

CITRON, fruit du citronnier. L'écorce de ce fruit est jaune, ridée & d'une odeur agréable. Il y en a d'aigres & de doux. Ceux-ci servent à se rafraîchir & à se desaltérer. Les autres sont employés à relever le goût des sauces; on en exprime le suc sur les volailles, les perdrix, &c.

CITRON, *bois*; la couleur & l'odeur de ce bois lui ont fait donner ce nom par les Européens; les habitans des isles de l'Amérique d'où il vient, l'appellent *bois de chandelle*. C'est le tronc d'un arbre qui s'éleve fort haut, dont les feuilles ressemblent à celles de laurier, mais plus grandes & d'un verd plus luisant. Ses fleurs qui ressemblent à celle de l'oranger ont une odeur de jasmin. Il porte un fruit noir & de la grosseur du poivre. On nous apporte en bûche, de plus de mille livres pesant, ce bois qui est employé à faire de beaux ouvrages de tour & de marqueterie.

CITRON, espece de poire qui ressemble au citron par la figure & la couleur. La chair en est fort dure, fort pierreuse, & pleine de beaucoup de marc; mais elle a assez d'eau, & l'a extrêmement musquée. C'est une poire qui se mange aux mois de Janvier & de Février.

CITRONNAT, confiture faite de peaux de citron coupées en filets longs & menus, qu'on assemble pour en faire comme un rocher.

CITRONNELLE, herbe fine & odoriferante, autrement nommée *mélisse*.

On donne aussi le nom de *citronnelle* à la liqueur dite *eau des Barbades*. Elle se fait avec des écorces extérieures de citron bien mûres & séchées au soleil. On les met dans une grande cucurbite de verre: on verse dessus une quantité proportionnée de bonne eau-de-vie de Coignac. On adapte à la cucurbite son chapiteau, & à son bec un récipient, le tout bien luté. Après avoir laissé les matieres en infusion froide pendant un mois, on distille l'eau-de-vie à petit feu, & au bain-marie. On met à part la moitié de cette distillation qui sera la liqueur la plus forte, & ayant fait infuser dans l'autre moitié, qui sera la plus foibles, la chair de citrons, on la distille de même cinq ou six jours après. Celle-ci sert à adoucir la premiere. On dissoudra ensuite dans ce mélange la quantité de beau sucre qu'on jugera à propos selon son goût. Pour rendre la liqueur plus agréable, on peut y ajoûter de l'eau de fleur d'orange, mais en telle quantité que le goût du citron domine toujours, ou des fleurs de chadec.

CITRONNIER, arbre qui porte le citron. Il est médiocrement haut dans nos jardins. Sa racine est branchue & s'étend en tous sens. Son tronc n'est pas fort gros: son bois est blanc & dur; son écorce d'un verd pâle. Sa tête est formée d'un grand nombre de branches

longues, grêles, & fort pliantes, chargées en même tems de fleurs & de fruits, dont les uns tombent de maturité, tandis que d'autres commencent à mûrir, & d'autres seulement à paroître. Les feuilles durent tout l'hiver; elles sont ameres & d'une bonne odeur, armées la plûpart d'une épine assez longue, qui est à la partie supérieure, plus vertes en-dessus qu'en dessous: legérement dentelées sur les bords, garnies de veines qui partent de la côte qui est dans le milieu, semées de points qui sont transparens, quand on les regarde au soleil.

Les fleurs sont en rose, composées de pétales disposés en rond, semés de rouge en dehors, blancs dans tout le reste. Elle viennent au sommet des rameaux, où elles forment comme un bouquet. Le calice qui les soutient est verd, découpé en cinq quartier, renfermant beaucoup d'étamines blanchâtres & surmontées d'un sommet jaune. Celles qui sont fertiles ont au milieu des étamines un pistile longuet, qui est l'embryon du fruit; elles subsistent sur l'arbre, & les autres tombent bientôt.

Ses fruits sont plus ou moins gros; l'écorce en est amere, mince, échauffante, de couleur d'or dans la maturité, d'une odeur pénétrante. La chair est ferme, épaisse, blanche, douce ou aigre, suivant l'espece, partagée en plusieurs loges pleines de suc.

CITROUILLE, plante cucurbitacée qu'on cultive dans les jardins, & dont le fruit sert dans la cuisine. Ses racines sont menues, droites, fibrées & chevelues; elle pousse sur terre de gros sarmens creux, fragiles, velus, garnis de grandes feuilles, découpées profondément, rudes & hérissées. Il sort des aisselles de ces feuille des vrilles & des pédicules qui portent des fleurs jaunes, en cloche, évasées, divisées en cinq parties: les unes sont stériles & les autres fertiles. Celles-ci sont appuyées sur un embryon qui se change en un fruit plus ou moins arondi. Son écorce est un peu dure, mais lisse, unie, d'un verd foncé, parsemée de taches blanchâtres ou d'un verd gai: sa chair est blanche, ferme, d'une saveur assez fade. Sa graine est contenue dans une substance fongueuse qui est au milieu du fruit: elle est oblongue, large, applatie, jaunâtre, garnie d'une écorce un peu rude, sous laquelle se trouve une amande blanche, agréable au goût.

Il y a une infinité d'especes de citrouilles dont les fruits sont à-peu-près les mêmes pour le goût & la qualité. Celle qu'on appelle le *potiron*, a la feuille presque ronde, sans découpure, précédée d'une queue très longue, creuse, grosse comme le pouce: le fruit est beaucoup plus gros; on en a vu de monstrueux; la peau est de couleur orangé, & la chair d'un jaune pale; elle a plus de goût que celle des autres especes, & fond moins dans la cuisson: cuite & mêlée avec le lait, elle se sert en soupe; les gens de la campagne la fricassent de différentes manieres.

Les citrouilles se multiplient de graine qu'il est bon de faire tremper dans l'eau, avant que de la semer, pour faire gonfler le germe & avancer la végétation. On doit par précaution mettre deux graines dans un même trou: si toute les deux poussent des tiges, on en arrache une.

On éleve les citrouilles sur couche, & on les replante comme les melons & les concombres, mais communément en pleine terre. Comme les jets de cette plante se trai-

nent fort loin, il faut que les pieds soient éloignés l'un de l'autre d'environ deux toises. Dans chaque trou on met environ deux boisseaux de petit fumier, & on les arrose bien. Le tems de cueillir le fruit est, lorsqu'il est en parfaite maturité : bien loin de se gâter sur terre, il y mûrit de plus en plus.

On les cueillera le matin, aux premieres fraîcheurs, les exposant à la chaleur du jour, pour qu'ils se ressuient : on les serrera ensuite dans un lieu tempéré, sur des planches où ils ne se touchent pas. Sur toutes choses, il faut les préserver de la gelée qui les gâte entiérement.

La culture du potiron est à-peu-près la même. Dans les environs de Paris, on seme cette plante au commencement de Mars, parce que si elle n'est un peu avancée de bonne heure, le fruit est sujet à ne mûrir qu'imparfaitement, & il n'est de garde qu'autant qu'il est bien aoussé.

On met ordinairement six graines dans un trou, sous cloche : on replante, vers la fin d'Avril, ou au commencement de Mai, deux pieds ensemble. Il faut des trous profonds & des espaces convenables, & toutes les précautions qu'on prend pour les autres especes. S'il se trouve quelque tas de fumier ou de terreau inutile, nulle situation ne lui convient mieux; il y vient d'une rapidité & d'une grosseur prodigieuse. Quand le fruit est arrêté, on pince la traînasse un peu au-dessus, & on jette quelques béchées de terre sur le nœud qui est au-dessous, lequel prend racine & donne plus de nourriture au fruit. Afin que les eaux s'écoulent par les côtés, on le repose sur une tuile du côté qu'elle est bombée. A mesure qu'il pousse de nouvelles branches du maître sarment, on les retranche, à moins que le fruit n'ait pas retenu, & que ces secondes branches n'en fassent paroître.

On prétend qu'il y a mâle & femelle dans cette plante; celle-ci pousse au-dessus de ces deux oreilles, deux feuilles égales, opposées l'une à l'autre, & la traînasse sort du milieu; le mâle n'en pousse qu'une, & la tige pousse à l'opposite; on a éprouvé qu'il donnoit plus de fruit, & que ce fruit devenoit plus beau; que la graine étoit meilleure & plus abondante.

La graine de citrouille est une des quatre semences froides; elle se conserve bonne sept à huit ans. Les maréchaux en font usage.

Les citrouilles se mangent en potage & en fricassée. On la fait même entrer dans le pain. Après l'avoir fait bouillir & égoutter, on détrempe la farine avec cette citrouille. Cela fait un pain jaune, bon au goût & très-rafraîchissant. On en fait des andouillettes bien maniée avec beurres frais, jaunes d'œufs durs, frais cassés, persil, fines herbes, sel, poivre, cloux de girofle broyé.

CIVADIERE : c'est la voile du mât de beaupré.

CIVE, petite plante qu'on emploie dans les ragoûts. Il y en a trois especes, la cive de Portugal, la grosse cive d'Angleterre, & la petite qu'on nomme aussi *civette*. Celle de Portugal est la plus forte, sa fleur est plus élevée & plus allongée.

La cive se multiplie de ses rejettons; cependant elle pourroit au besoin se multiplier de graine : on sépare les rejettons des vieilles touffes qui en composent jusqu'à cinquante, & chaque tubercule qu'on replante, forme à son tout une touffe dans la même année. Pour l'ordinaire, on en laisse deux

ou trois enſemble. C'eſt au mois de Mars qu'on la replante, dès qu'elle commence à pouſſer : on la met en planche ou en bordure, à huit ou neuf pouces de diſtance : elle demande une terre meuble & bien préparée, & ſe ſoutient dans la même place pendant quatre ou cinq ans. Il faut la ſarcler & la mouiller au beſoin, ſur-tout au printems : dans l'automne, on coupe ſes feuilles à fleur de terre & on la couvre d'un pouce de terreau. Outre les ragoûts dans leſquels elle entre, ſa feuille ſert de garniture aux ſalades.

CIVET, ragoût fait d'un liévre ou d'un lapin que l'on fait cuire en cette maniere. Après avoir coupé par morceaux le liévre ou le lapin, on le jette dans une caſſerolle avec un morceau de beurre, un bouquet garni de lard, le foie, des culs d'artichauts & des champignons, le tout paſſé au feu : on y ajoûte une pincée de farine qu'on délaie avec du bouillon, du ſel, du poivre & un verre de vin blanc de Champagne : quand le tout eſt cuit, & avant de ſervir, on verſe deſſus une liaiſon faite avec le foie de l'animal.

CIVETTE, animal quadrupede ſauvage, féroce & carnaſſier, qu'on trouve communément à la Chine, aux Indes, au Pérou, au Bréſil, & en Afrique. Il a ſous la queue, & proche de l'anus, une poche qui contient un parfum connu ſous le nom de *civette*. C'eſt une matiere onctueuſe, blanchâtre, ou jaunâtre, qui ſort par expreſſion des glandes renfermées dans le ſac dont nous avons parlé : elle eſt d'une odeur forte & aſſez déſagréable.

Le plus grand commerce de ce parfum ſe fait à Calicut & à Baſſora, particuliérement par les Hollandois, qui élevent même en Hollande des civettes, qu'ils nourriſſent de lait & d'œufs.

La civette la plus eſtimée eſt celle qui eſt nouvelle, blanche, de bonne conſiſtance, d'une odeur forte & peu agréable. Elle eſt d'un grand uſage chez les parfumeurs Quoiqu'elle ſoit peu employée en médecine, on a reconnu qu'elle contenoit beaucoup d'huile & de ſel volatil, & qu'elle pouvoit être miſe au nombre des remedes anodyns & réſolutifs.

CIVIERE, machine qui ſert à porter des fardeaux. Elle eſt compoſée de deux fortes piéces de bois qu'on appelle *bras*, larges & quarris dans le milieu, un peu recourbés vers les extrémités, avec une eſpece de tête à chaque bout ; aſſemblés par des bâtons qui ſont reçus de part & d'autre dans des trous percés dans la partie la plus forte. Les bras doivent être à une diſtance ſuffiſante, pour qu'un homme puiſſe ſe placer à un des bouts entre les deux. Les hommes qui portent la civiere, ſe ſervent de bricoles pour ſe ſoulager.

CLABAUD, chien courant à longues oreilles. Son nom lui vient de ce qu'il demeure à chaſſer & à rebattre des voies en trois ou quatre arpens de bois, ce qu'on appelle *clabauder*. Ils manquent de force & ne peuvent aller avec les autres chiens.

CLAIE, ouvrage de vannier, c'eſt un tiſſu de pluſieurs bâtons menus & paralleles, aſſemblés & fixés par des treſſes d'oſier, diſtribuées de façon que les mailles de la claie aient environ un pouce. Elles peuvent être plus larges, ſuivant l'objet & l'uſage. La claie ſert ordinairement à paſſer les terres & le ſable. On les jette deſſus avec une pelle, & on les ſépare ainſi des pierres qui ne peuvent paſſer au travers des mailles.

CLAIE, *terme de pêche*. V. *Naſſe*

CLAIE ; c'eſt ainſi que les orfévres appellent de petites chambrettes ſéparées l'une de l'autre, à peu-près comme les alvéoles des ruches d'abeilles. Elles ſont compoſées de tringles de bois reçues les unes dans les autres, au moyen de certaines entailles. Les orfévres en mettent dans tous les lieux où ils travaillent, pour recevoir les paillettes d'or & d'argent qui ſe détachent en forgeant.

CLAIR, BAI-CLAIR, *terme de maréchal & de manége.* C'eſt une nuance de poil bai.

CLAIR, en peinture, ſe dit des parties les plus éclairées d'un tableau.

CLAIR-OBSCUR, *terme de peinture.* Par ce mot, on entend l'art de diſtribuer avantageuſement les lumieres & les ombres qui doivent ſe trouver dans un tableau, tant pour le repos & pour la ſatisfaction des yeux, que pour l'effet du tout enſemble. Ce mot eſt compoſé des deux mots clair & obſcur ; par le premier on déſigne non ſeulement tout ce qui eſt expoſé ſous une lumiere directe, mais auſſi toutes les couleurs qui ſont lumineuſes de leur nature ; & par le mot *obſcur*, il faut entendre non-ſeulement toutes les ombres cauſées directement par l'incidence & par la privation de la lumiere, mais encore toutes les couleurs qui ſont naturellement brunes.

CLAIR-OBSCUR, ſignifie auſſi un deſſein qui n'eſt fait qu'avec deux couleurs, ordinairement de blanc & de noir, & quelquefois de jaune, ou un deſſein qui n'eſt lavé que d'une ſeule couleur, ou dont les ombres ſont d'une couleur brune, & les jours rehauſſés de blanc.

CLAIRÉE ; c'eſt ainſi que les rafineurs appellent le ſucre clarifié & prêt à être cuit.

CLAIRET, ſe dit d'une pierre dont la couleur eſt trop foible.

CLAIRE-VOIE, ſe dit des barreaux de fer, ou de bois, que l'on met aux ouvertures des parcs ou des jardins, afin de jouir de la vue. Ce mot ſe dit auſſi des ouvrages d'oſier, quand les morceaux qui les compoſent laiſſent du jour entr'eux.

On ſeme à claire-voie, quand les ſillons ſont fort écartés les uns des autres, ou qu'on ſeme les grains de façon qu'ils laiſſent entr'eux de grands intervalles vuides.

CLAIRE-VOIE, *terme de manufacture de lainage*, qui ſignifie le jour qui reſte quelquefois entre les fils de la chaîne, après que les étoffes ſont travaillées en toile. On les nomme auſſi *entrebat.*

CLAIRIERE, *terme de lingere.* Quand dans une toile il y a des endroits foibles & plus clairs que le reſte, on appelle ces endroits des *clairieres.*

CLAM, le plus petit des poids dont on ſe ſert au royaume de Siam. On prétend qu'il peſe douze grains de riz.

CLAM, eſt auſſi une monnoie de compte du royaume de Siam, qui vaut environ un ſol tournois.

CLAMESI, eſpece de petit acier fort commun qui vient du Limouſin. Il ſe vend par carreaux ou billes de quatre pouces de long ou environ, & eſt de très-bas prix.

CLAMP, *terme de marine* qui ſignifie une petite piéce de bois en forme de rouet, qu'on met dans une mortaiſe au lieu de poulie.

CLAMP *de mât* eſt un demirond dans une mortaiſe appellée *encornail*, qui eſt au mât ; ce demi rond eſt fait dans le bois du même mât, & c'eſt par-là que paſſe l'étaque. Il y a deux clamps aux grands mâts, & un aux petits.

CLAMPONNIER, ou CLAPON-

NIER ; on appelle ainſi un cheval qui eſt long, c'eſt à-dire, qui a les paturons longs, effilés & trop plians. On ne ſe ſert plus guére de ce terme, & il paroît convenir plutôt aux bœufs qu'aux chevaux.

CLAN, *terme de charpenterie.* Les clans ſont les bouts des piéces de lieures qui ſont ſous les portelots, pour attacher les rebords & bordages des bateaux foncets & autres.

CLAN, ou GLAND, *terme de parcheminier.* Morceau de bois qui ſert à arrêter ſur la herſe les peaux à travailler.

CLAPE ; c'eſt la cloche qu'on met au milieu des grelots, dont le collier des mulets eſt orné.

CLAPET, eſpece de petite ſoupape qui ſe leve & qui ſe ferme par le moyen d'une ſimple charniere

CLAPIER : c'eſt un terrein clos de murailles, bien maçonné, partie couvert & partie découvert, dans lequel on enferme & on nourrit des lapins, qu'on deſtine à repeupler les garennes : on en tire encore un autre parti, ſoit en les vendant, ſoit en les faiſant ſervir ſur la table. La meilleure place du clapier eſt dans quelque coin de la garenne, afin que les jeunes lapins puiſſent y aller commodément, & revenir dans les clapiers vers leurs meres : on leur laiſſe une iſſue libre pour aller & revenir. On conſtruit quelques loges de planches & de pierres plates en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent. Quand toutes choſes ſont prêtes, on met le nombre de lapins qu'on juge néceſſaire pour multiplier : il faut qu'il y ait un mâle ſur vingt-cinq à trente femelles : c'eſt un abus & une perte d'en mettre moins.

Il faut que les murs du clapier aient des fondemens très-profonds, que la maçonnerie en ſoit ſolide, & qu'ils ſoient, pour ainſi dire, fortifiés par un bon pavé qui ait la pointe en-haut, afin que les lapins qui aiment à creuſer en terre, ne s'échappent pas par deſſous les murs. Il eſt bon que le terrein ſoit inégal, afin que les lapins s'amuſent à fouiller les petites monticules. On y jette de la mouſſe & du petit foin que les meres ramaſſent pour faire leurs nids, lorſqu'elles approchent du terme. On les nourrit de ſon & d'avoine ; & pendant l'été, on y ajoûte toute ſorte de fruits & d'herbes ; quand on leur donne du foin, il faut choiſir le meilleur & le plus menu.

Quand il y a des lapines pleines qui approchent du terme, il faut tenir les mâles enfermés ; ſouvent ils détruiſent les petits pour jouir des meres.

Les lapines conçoivent de nouveau, lorſqu'elles ſont pleines. Un peu avant qu'elles lapinent, il faut les mettre ſeules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées juſqu'à ce que leurs petits puiſſent ſe paſſer d'elles, & afin que les vieux mâles ne tuent pas les jeunes. La jalouſie rend ces animaux furieux contre leurs ſemblables ; il cherchent à les détruire auſſi-tôt qu'ils ſont nés. On peut cependant lâcher la femelle au mâle dans quelque endroit écarté, peu de tems après qu'elle a mis bas ſes petits, afin qu'elle en conçoive d'autres qui avanceront d'autant, tandis qu'elle nourrira les premiers. Dès que les lapins ſont en état de ſe paſſer de la mere, il faut les jetter dans la garenne ; trois mâles ſur cent femelles. Ceux qu'on laiſſe trop long-tems dans le clapier, n'étant pas accoutumés à courir, ſont preſque tous la proie du renard.

CLAQUET, ou CLIQUET, piéce de moulin à grain qui eſt en perpétuelle agitation & fait beau-

coup de bruit. Elle tient à la trémie d'où elle fait descendre peu-à-peu le grain sur les meules.

CLARIERE, ou CLAIRIERE, l'endroit d'un bois qui est dégarni d'arbres.

CLARIFICATION, action par laquelle on rend une liqueur claire. Son objet est de séparer de toutes les liqueurs qui peuvent supporter l'ébullition, les parties qui les rendent troubles. Il y a des sucs dont l'ébullition dissiperoit les parties volatiles qui en font la principale vertu; tels sont les sucs des plantes aromatiques ou alkalis volatils, les infusions des différens aromates, &c. Il faut donc les exclure du nombre des sujets de la clarification. Il en est de même des sucs doux ou un peu acides qu'on tire du citron, du berbéris, & autres semblables fruits, dont l'ébullition ne pourroit que déranger la composition, sans leur enlever leurs parties grossieres qui ne s'en séparent qu'à la longue par une petite fermentation insensible. Le mot de *clarification*, qui, dans sa signification la plus étendue, semble exprimer toute dépuration, par quelque moyen qu'elle se fasse, a été restreint par l'usage à celle qui s'opere par le moyen des substances animales, comme le lait, la colle de poisson, le blanc-d'œuf, &c. Ce dernier ingrédient est le plus en usage. C'est celui dont se servent communément les apothicaires pour clarifier les décoctions, les syrops, les dissolutions de sucre qu'on destine à la préparation des tablettes, ou à celle de certains syrops dont les ingrédiens ne doivent pas être exposés à l'ébullition, le petit lait, &c.

On prend un ou plusieurs blancs d'œuf, selon la quantité de la liqueur qu'on veut clarifier, & selon qu'elle est plus ou moins difficile à clarifier : on les bat avec une poignée de petites baguettes d'osier, pour les faire mousser; cela fait, on y mêle d'abord une petite quantité de la liqueur froide ou refroidie au point de ne pouvoir pas coaguler le blanc d'œuf; on continue à mêler & à fouetter jusqu'à ce que toute la liqueur qu'on veut clarifier soit introduite, & que le blanc d'œuf soit bien divisé & étendu dans toute la masse : alors on fait prendre rapidement un ou deux bouillons; on écume grossiérement, & on passe à travers un blanchet.

Pour clarifier le vin, on prend dix œufs frais, on les bat bien avec une pinte d'eau de puits; on jette le tout dans le tonneau, en l'agitant avec un bâton qu'on passe par le bondon. Le lait bouilli & écumé produit le même effet : deux pintes par tonneau.

Pour clarifier le vin blanc qui a roussi; prenez une livre de colle de poisson de la plus claire & de la plus dure : coupez-la par petits morceaux; puis mettez-la dans un tamis, & jettez par dessus, peu-à-peu, deux pintes d'eau de fontaine ou de riviere toute bouillante : faites ainsi passer votre colle, & qu'elle soit bien claire; ajoûtez trois pintes de lait de vache, & deux douzaines d'œufs des plus frais : battez bien le tout ensemble, de sorte que l'un ne puisse se distinguer de l'autre; après avoir tiré huit ou neuf pintes de vin, jettez votre drogue, remuez un quart d'heure, ajoûtez trois livres de sable de riviere. Le vin bouillira, & à mesure qu'il diminuera, rempliſſez avec le vin que vous aurez tiré.

CLARIFIER, *terme de rafineur*, c'est à-dire, purifier les sucres de leurs saletés. On se sert, pour cette opération, de l'eau de chaux moins

forte, si la matiere qu'on a à clarifier a du corps, & plus forte, si elle n'en a point, ou si elle n'en a que peu : on la jette dans une chaudiere, quand elle est chaude ; on y braſſe une certaine quantité de ſang de bœuf tout chaud, ou des blancs d'œufs : on y met enſuite la matiere ; on la laiſſe chauffer doucement, afin qu'elle monte peu-à-peu. Quand elle eſt montée, on éteint le feu pour faire repoſer l'écume qu'on enleve enſuite. On rallume le feu, on remet un peu de ſang de bœuf, ou des blancs d'œuf bien mêlés avec de l'eau de chaux, pour faire pouſſer une ſeconde écume ; on continue juſqu'à ce que la derniere ſoit blanche comme du lait. On paſſe enſuite ce ſucre.

CLATIR, ſe dit lorſque le chien redouble ſes cris, comme pour avertir le chaſſeur que le gibier, après lequel il court, n'eſt pas loin.

CLAVEAU, *terme d'architecture.* C'eſt une des pierres en forme de coin qui ſert à fermer une plate-bande. Le claveau à croſſette eſt celui dont la tête retourne avec des aſſiſes de niveau pour faire liaiſon.

CLAVEAU, maladie des brebis & des moutons. Elle a beaucoup de rapport avec la petite vérole des hommes : elle ſe montre d'abord par de petites taches rouges qui ſe voient aux endroits les moins garnis de laine ; elles ſe changent enſuite en boutons : l'animal touſſe & porte la tête baſſe ; ſon nez devient morveux & galeux ; enfin il meurt au bout de quelques jours. Cette maladie s'appelle auſſi *clavelée.* Les gens de la campagne font une eſpece de liqueur compoſée d'alun & de ſoufre diſſous dans du fort vinaigre, dont ils frottent le mal, & font prendre intérieurement de l'orviétan ou de la thériaque, gros comme une féve, détrempée dans une cuillerée d'eau.

On ſe ſert encore de la poix réſine ſeule, ou de ſoufre & de vinaigre mêlés enſemble avec de l'alun ; ou bien ou prend une pomme de grenade tendre, avant que les pepins ſoient formés : on la broie avec de l'alun & un peu de vinaigre dont on l'arroſe. Ces remédes ſont extraits de la *Nouvelle Maiſon ruſtique.*

Quelquefois il y a un ver dans les cloux, & ce ſont les plus dangereux : il faut les inciſer adroitement tout autour ; prenant garde de bleſſer le ver, qui alors jette une odeur ſi maligne qu'elle infecte tout ce qui eſt ulceré. Quand les cloux ſont bien inciſés, on met dans les plaies du ſuif qu'on fait dégoutter d'une chandelle.

CLAVETTE, morceau de fer ordinairement plat, plus large par un bout que par l'autre qu'on fait entrer dans le trou d'un boulon ou d'une cheville, pour l'arrêter & le fixer.

CLAUSOIR, *terme de maçonnerie.* C'eſt le plus petit carreau ou la boutiſſe qui ferme une aſſiſe dans un mur continu, ou entre deux pieds droits.

CLAYON, petite claie, mais plus ſerrée, dont les pâtiſſiers ſe ſervent pour tranſporter leurs pâtiſſeries. Les confiſeurs appellent auſſi de ce nom un rond de fils d'archal en treillis, aſſez ſerré, ſur lequel ils poſent particulierement ce qu'on tire au ſec, en travaillant le ſucre pour le glacer.

CLAYONNAGE, ouvrage qu'on fait dans les terres humides & mouvantes pour affermir les talus de gazon, & empêcher qu'ils ne s'éboulent par le pied. On range des faſcines, des fagots, &c. entre deux piles de pieux, & on les en-

tre-mêle de lits de terre. Quand les talus sont un peu roides, après avoir dressé un lit de terre d'un pied de haut, en commençant par le bas, il faut mettre un lit de clayonnage, de six pieds de large, les fagots rangés l'un contre l'autre, de façon que le gros bout & la racine regardent la face du talut, & viennent aboutir à un pied près du revêtissement. On met un lit de terre par-dessus, & on continue jusqu'en-haut. On couvre le clayonnage d'un demi-pied de terre, sur laquelle on assied le gazon.

CLEF, instrument de fer qui sert à ouvrir & fermer une serrure. Une clef est composée de trois parties, l'anneau, la tige, & le panneton, dont l'extrémité s'appelle le *museau*, lequel est divisé en plusieurs dents. L'anneau est cette espece de cercle qu'on tient à la main, la tige est cette espece de cylindre qui est entre l'anneau & le panneton. Cette derniere partie est destinée à faire mouvoir les ressorts de la serrure.

Fausse clef, clef contrefaite pour ouvrir & fermer les portes à l'insçu du maître de la maison.

On a donné le nom de *clef* à un infinité d'autres instrumens dont la forme varie suivant les usages.

CLEF *d'un arc*, d'une voûte, ou croisée, plein centre, ou autrement, est, en termes d'architecture, la derniere pierre qu'on met au haut, pour enfermer le ceintre, laquelle étant plus étroite par en-bas que par en-haut, presse & affermit toutes les autres. La clef est différente, selon les ordres d'architecture.

Les bottiers appellent *clef* un morceau de bois plat & plus mince en bas qu'en-haut qu'ils enfoncent à force dans l'embouchoir, pour en faire prendre la forme à la botte.

CLEF *des selliers, bourreliers, & carrossiers*; ce sont les manivelles dont ils se servent pour démonter les écrous des aissieu à vis, ou pour tourner les roues & pignons à cremaillete, sur lesquelles ils bandent les soupentes qui portent les corps des carrosses. Une des extrémités de cette clef est une ouverture quarrée, & l'autre une ouverture octogone; elles servent l'une & l'autre pour serrer les écrous des mêmes formes.

CLEFS *petites & grandes*, outil de charron servant pour serrer les vis dans les écrous, pour monter & tendre les soupentes, pour visser tous les ouvrages. C'est un morceau de fer rond par le corps, un peu applati de deux bouts, & large dans le milieu où il est percé d'un trou quarré de la grosseur des vis qu'on veut serrer dans l'écrou. Cette clef a plus ou moins de longueur & de grosseur, selon son usage.

CLEF, *en terme de fontainier*; ce sont de grosses barres de fer ceintrées, dont on fourre la boëte dans le fer d'un regard pour tourner les robinets. Ce fer est montant & se divise en parties plates qui embrassent les branches d'un robinet, au moyen d'un boulon clavetté qui passe au travers.

La Clef des formiers est un morceau de bois un peu aigu par un bout, en forme de coin, qu'on introduit dans la forme brisée pour l'ouvrir autant qu'on veut.

En terme de menuiserie, c'est un morceau de bois large & mince, que l'on inferre dans les mortaises faites à des planches, pour les joindre ensemble. Clef se dit aussi des piéces de bois en forme de coin qu'on fait entrer dans des mortaises faites au bout des tenons qui excedent l'épaisseur du bois.

CLEF *de plombier* ; ce ſont de groſſes manivelles de fer dont on ſe ſert pour donner ou ſouſtraire l'eau aux fontaines : l'ouverture s'applique aux robinets des regards; la queue fait l'office de levier, & donne au plombier la facilité de tourner les robinets.

CLEF *de meute* ; les chiens les meilleurs & les plus ſûrs de la meute.

CLEFS, *terme de fauconnerie.* Ce ſont les ongles des doigts de derriere de la main d'un oiſeau de proie.

Il y a un grand nombre d'autres clefs dont la connoiſſance n'eſt pas néceſſaire au ſoin œconomique.

CLEMATITE, arbriſſeau grimpant & ſarmenteux qui ſe diviſe en pluſieurs eſpeces, dont quelques-unes ſont cultivées dans les jardins à cauſe de la beauté & de la durée de leurs fleurs. Les eſpeces ſont diſtinguées par la feuille, par la fleur, par le tems qu'elles fleuriſſent, par la hauteur des arbriſſeaux. On peut les multiplier toutes de boutures, c'eſt même la voie la plus courte & la plus ſûre. Les fleurs ſont compoſées ordinairement de quatre pétales diſpoſés en roſe, & ont un calice qui tombe promptement. Le piſtile ſort du milieu de la fleur, & devient un fruit dans lequel les ſemences ſont raſſemblées en bouquet, & ſont terminées par un filament qui a à-peu-près la forme d'une petite plume.

La clématite à fleur bleue double, eſt la plus belle des eſpeces. Sa fleur, quoique d'un bleu obſcur, eſt très-apparente : elle ne paroît qu'à la fin de Juin, & dure quelquefois plus de deux mois. elles ſont en ſi grande quantité, qu'elles cachent le feuillage, & en même tems ſi doubles que les pétales ne pouvant s'ouvrir tous à la fois, les extérieurs tombent peu-à-peu, pour laiſſer aux autres la liberté de s'ouvrir à leur tour ; enſorte que, pendant tout l'été, la terre eſt au deſſous jonchée de fleurs. Cet arbriſſeau commence ſouvent à pouſſer dès la fin de Janvier ; on couches ſes branches qui ſont de bonnes racines dans l'année, au lieu que ſi on couchoit du vieux bois, ou il ne feroit pas de racines, ou elles ne ſeroient bonnes pour la tranſplantation, qu'au bout de deux ans. Les boutures priſes ſur les jeunes branches, réuſſiſſent mieux auſſi que celle qu'on fait de vieux bois ; elles donnent des fleurs dès la ſeconde année ; mais il vaut mieux attendre les deux ans révolus, pour les tranſplanter.

Cet arbriſſeau réuſſit dans tous les terreins & à toutes les expoſitions ; il croît promptement, & réſiſte aux plus rudes hivers. Il n'en eſt pas de plus convenable pour garnir des berceaux, des portiques & toutes les décorations des jardins ; d'autant plus qu'il a l'avantage d'être rarement attaqué des inſectes.

Sa culture ſe réduit à retrancher les branches qui meurent pendant l'hivers, & à tailler le bois vif au-deſſus d'un œil ou deux, ſans craindre de nuire à l'abondance des fleurs. On peu même retarder ſa fleur de cinq ou ſix ſemaines, pour en jouir pendant l'automne : pour cet effet, on retranche la plus grande partie des jeunes rejettons. Il pouſſe de nouvelles tiges lorſqu'il eſt prêt à fleurir, & ne produit pas moins de fleurs. Toutes les autres eſpeces ſe cultivent à-peu-près de même.

CLENCHE ; c'eſt ainſi que les ſerruriers appellent cette piéce de fer, qui a une tête plate qui ſort en-dehors, & ſert à lever le loquet qui tient la porte fermée.

CLEPSYDRE, eſpece d'horlo-

d'eau, ou vaſe de verre, qui ſert à meſurer le tems par la chûte d'une certaine quantité d'eau.

CLERAGRE, *terme de faucon nerie* ; c'eſt une maladie qui vient aux ailes & pennages des oiſeaux de proie.

CLINQUANT, lame d'or ou d'argent fin ou faux, préparée par les tireurs d'or. Il ſe met dans les dentelles, les galons, les broderies, pour leur donner plus d'éclat & de brillant.

CLIQUART, nom d'une pierre qu'on tiroit des carrieres des environs de Paris ; on prétend qu'elles ſont épuiſées. Il n'y avoit point de meilleure pierre : on la connoiſſoit ſous le nom de *pierre de bas appareil*. On trouve encore une ſorte de pierre qu'on appelle *cliquart doux*.

CLIQUET ; c'eſt ainſi que les horlogers appellent une eſpece de petit levier qu'on emploie ordinairement, lorſqu'on veut qu'une roue tourne dans un ſens, ſans qu'elle puiſſe retourner dans le ſens contraire.

CLIQUET : *en terme de metteur-en-œuvre*, c'eſt la partie ſupérieure de la briſure qui entre & ſort de la charniere.

CLIQUET (œconomie ruſtique.) Voyez *Claquet*.

CLIQUETIS, *terme de pêche*. Ce ſont des pierres trouées que les pêcheurs attachent au verveux pour le faire deſcendre.

CLISSON, toile de lin, blanche, qui ſe fabrique à Cliſſon, petite ville de Bretagne. La plus grande partie de ces toiles, qui ſervent à faire des chemiſes, ſe tranſportent aux iſles françoiſes de l'Amérique. Elles portent vingt-aunes de long, & ont de largeur ſept huitiemes, ou ſept douziemes.

CLISTRER, *terme de ſalines*. Après avoir établi une poële ſur ſon fourneau, on ferme les joints des platines avec des étoupes, & on enduit le fond de chaux détrempée. C'eſt ce qu'on appelle *cliſtrer une poële*.

CLIVER *un diamant*, *terme de lapidaire* ; c'eſt le fendre avec adreſſe au lieu de le ſcier. Pour peu que la piéce ſoit de conſéquence, il eſt plus sûr de la ſcier.

CLOAQUE, aqueduc ſouterrein dans lequel les immondices d'une ville ſont reçues & charriées.

CLOCHE, *en terme de jardinage*, eſt un vaſe de verre qui a la forme d'une cloche : on s'en ſert pour couvrir les melons & les plantes délicates qu'on éleve ſur couche. Les cloches concentrent beaucoup de chaleur & avancent infiniment les plantes. Elles ont environ dix-huit pouces de largeur par le bas de leur ouverture, & autant de hauteur, avec un gros bouton de la même matiere, pour les prendre commodément, on en fait quelquefois de plus grandes. On a des fouchettes de bois pour tenir les cloches élevées, & donner de l'air à la plante. On fait auſſi des cloches de paille qui ſervent à garantir du hâle & du ſoleil les plantes nouvellement tranſplantées.

CLOCHE, ornement de monture de chandelier, ayant la figure d'une cloche, & qui ſe place ordinairement ſous le vaſe.

CLOCHE DE PLONGEURS.

Machine de M. Halley pour fournir de l'air aux plongeurs.

C'eſt une cloche dont la capacité eſt de ſoixante pieds cubiques ; elle eſt faite en forme de cône tronqué, dont le petit diametre eſt de trois pieds, & le grand de cinq. Elle eſt garnie de plomb,

sur-tout à sa partie inférieure, afin qu'elle puisse descendre perpendiculairement & sans que l'eau y entre. Elle est recouverte supérieurement par une glace forte & bien claire, afin de donner du jour; elle a aussi à sa partie supérieure un robinet pour la décharge de l'air échauffé; environ trois pieds au-dessous de la cloche, on suspend par trois cordes chargées chacune d'un poids de cent livres, une planche que ces poids tiennent immobile. On suspend cette machine à un mât, & on a soin de l'y bien assujettir; & afin de pouvoir la mieux diriger, c'est-à-dire, la porter hors du bord du vaisseau & l'y retirer, on y attache ordinairement deux cordes qui servent à cet usage.

Pour fournir de nouvel air à cette machine, on a deux barils contenant trente-six gallons chacun, garnis de plomb pour qu'ils puissent descendre, quoique vuides. On pratique une ouverture à la partie inférieure pour y laisser entrer l'eau à mesure que l'air se condense, & pour l'en retirer lorsqu'on les a remontés; on fixe à une ouverture semblable, pratiquée à la partie supérieure de chaque baril, une conduite de cuir bien enduit de cire & d'huile, & on les tient en en-bas, par le moyen d'un poids, afin que l'air n'en sorte que lorsqu'on les leve.

Ces barils ainsi préparés, on y ajuste des cordes pour les faire monter & descendre; ce qui se fait si aisément, que deux hommes suffisent pour toute cette opération. Leur descente est dirigée par des cordes attachées au bord inférieur de la cloche, & qui passent dans des anneaux fixés aux deux côtés de la conduite de cuir, afin qu'ils arrivent à portée de l'homme qui est sur la planche pour les recevoir & lever les conduites. Dès que leur ouverture se trouve au-dessus du niveau de l'eau dans la cloche, l'air chassé par l'eau qui entre dans le baril par l'ouverture inférieure, entre avec impétuosité dans la cloche: quand l'air d'un baril a été ainsi épuisé, à un signal convenu, on le tire d'en-haut & on descend l'autre; ce qui se fait si promptement, que M. Halley a été pendant une demi heure, sous cette cloche, à neuf ou dix brasses sous l'eau, lui cinquieme, sans le plus leger inconvénient, & sans qu'il entrât une goutte d'eau dans la cloche. Il remarqua en descendant, qu'il falloit nécessairement descendre peu à-peu, & dix ou douze pieds à la fois, ensuite s'arrêter pour décharger la cloche de l'air échauffé & lui substituer celui de trois ou quatre barils. Mais, arrivé au fond, on fait sortir l'air à mesure qu'on en introduit du nouveau; l'air fort avec tant d'impétuosité, quoique par une ouverture excessivement petite; qu'il fait bouillonner l'eau à cette profondeur. On y voit assez clair pour faire tout ce qu'on veut, & même pour lire, lorsque le soleil donne au-dessus de l'endroit où est la cloche. M. Halley écrivoit, avec un poinçon de fer sur un plomb fixé aux barils, ce qu'il vouloit qu'on fît, comme de le transporter d'un lieu à un autre, &c.

Une petite cloche n'est pas moins avantageuse qu'une grande; car comme le plongeur a toujours la tête dans la partie supérieure, & que c'est-là où l'air est le plus chaud & qu'il ne tire aucun avantage de l'air qui est au-dessous; cet air est pour lui fort inutile, à moins que, par quelque moyen, on ne le force à monter & à prendre la place de celui qui a été échauffé. Pour y parvenir, M. Triewal a fait faire un tuyau conique, roulé en

ſpirale autour de la face interne de la cloche, commençant à peu de diſtance du niveau de l'eau & montant juſqu'à la hauteur de la tête du plongeur ; à l'extrémité ſupérieure, eſt un tuyau de cuir garni d'ivoire ; à ſon extrémité, ce tuyau eſt fixé de façon qu'on peut l'ôter, quand on veut, pour le nettoyer. Quand l'air commence à s'échauffer juſqu'à un certain point, le plongeur prend le tuyau de cuir dans ſa bouche, & par ce moyen reſpire un air frais & le fait circuler dans tout l'eſpace vuide de la cloche.

CLOCHEPIED, eſpece d'organſin, qui n'a que trois brins de ſoie ; deux ſont moulinés enſemble, ſéparément, & moulinés enſuite avec le troiſieme pour la ſeconde fois.

CLOISON, ſéparation des piéces d'un appartement, faite de planches ou de maçonnerie. La premiere eſpece s'appelle *cloiſon de menuiſerie* : les planches ſont aſſemblées à rainures & languettes poſées à couliſſes, & entretenues par des entre-toiſes. On appelle *cloiſon de maçonnerie* tout le mur de refend qui ne monte pas de fond, & qui n'a pas l'épaiſſeur requiſe ſuivant l'art, n'étant pour l'ordinaire conſtruit que de briques, de platras, ou de moilons nongiſſans, liaiſonnés néanmoins avec du plâtre & du mortier.

Les cloiſons ſe font ordinairement avec des poteaux eſpacés de dix ou douze pouces : ces eſpaces ſont remplis de plâtre ſeulement, quand on veut laiſſer les bois apparens ; & hourdis des deux côtés, lorſqu'on veut les recouvrir : alors ces cloiſons ſont appellées *pleines* ; celles qui ſont ſeulement hourdies des deux côtés ſont appellées *creuſes*. On appelle *claiſon à jour*, celle qui, depuis une certaine hauteur, eſt faite de barreaux de bois quarrés ou tournés.

On met quelquefois dans les écuries des eſpeces de cloiſon, à la place des barres qui ſéparent les chevaux. Il faut qu'elles ſoient plus eſpacées que ces barres, afin que les chevaux aient la liberté de ſe coucher.

CLOISON, *terme de fontainier*. C'eſt une ſéparation qu'on fait dans les cuvettes des fontaines & des jauges, au moyen d'une piéce de cuivre, de plomb ou de fer-blanc. La cloiſon de calme, qu'on appelle auſſi *languette*, eſt placée près de l'endroit où tombe l'eau. Elle n'interrompt point la communication dans toute la cuvette, mais elle rompt le fil de l'eau qui tombe, lequel dérangeroit le niveau de l'eau & en augmenteroit la dépenſe. La cloiſon du bord eſt celle où s'attachent les baſſinets pour la diſtribution de l'eau.

CLOISON *de ſerrure* ; ce ſont les plaques de fer qui enferment le reſſort.

CLOPORTE, inſecte, ou ver à pluſieurs pieds, qui s'engendre dans la terre, dans les fumiers, ſous les pierres, dans les murailles, ſous l'écorce des arbres, &c. Si on les touche de la main, ils ſe replient en rond. On fait uſage des cloportes dans la médecine, comme diurétiques intérieurement, & comme réſolutifs extérieurement. On les donne aux chevaux, écraſés dans le vin blanc. La doſe eſt de deux onces.

CLOPOTEUX, *terme de marine*, qui ſe dit d'une mer fort agitée.

CLOQUE, *en terme de blanchiſſerie de cire*, ſe dit d'un ruban de cire qui ſe noue, pour ainſi dire, & qui ſe forme en bouton, quand le cylindre n'eſt pas chargé d'eau également par-tout.

CLORRE,

CLORRE, entourer, faire une enceinte qui enferme un espace.

CLORRE *un compte*, *un inventaire*. Voyez *ces mots*.

CLOS, enceinte de murs ou de haies, qui renferme des jardins, une garenne, un verger, &c. Quand cet enclos passe l'étendue de vingt à trente arpens, il s'appelle *parc*.

CLOSERIE; c'est ainsi que les vanniers appellent les ouvrages qu'ils font en plein sur des pés de lattes, de cerceaux, ou d'autres choses semblables. Ils disent aussi *clôture*.

CLOSERIE, de même que closeau, signifie aussi un petit jardin de paysan, qui est entouré de haies ou des branches d'arbre.

CLOTURE. La clôture des terres a des avantages qui devroient en rendre l'usage plus commun. Un terrein enclos est toujours loué le double, & souvent le quadruple de celui d'à côté, dont l'étendue & la nature sont les mêmes, mais qui est resté ouvert. Cette différence de prix n'est pas sans raison; les grains ou les herbages sont garantis de toute espece de bestiaux, qui pourroient y venir paître, & faire en hiver, quand la terre est molle, plus de dégât encore avec leurs pieds. La clôture garantit encore les grains & les troupeaux des rigueurs de l'hiver, & des vents froids & destructeurs du printems. Une clôture de murs seroit trop dispendieuse; un fossé de six pieds de large, & de trois à quatre de profondeur, muni d'une haie vive d'épines blanches, est très suffisant, excepté dans le voisinage des forêts, où l'on auroit à se garantir des bêtes fauves. Le fossé a lui seul son avantage, puisqu'il sert à égoutter les terres, & à les tenir ainsi en état d'être labourées presqu'en tout tems.

Quand une ferme est totalement enclose, on la divise en moindres parties qu'on entoure pareillement de haies & de fossés, & chacun de ces moindres enclos doit être disposé de façon qu'on puisse y avoir un accès libre de la ferme, laquelle, s'il se peut, doit être placée au centre.

Tant que la haie est jeune, il faut la sarcler exactement des mauvaises herbes; & à la seconde année, il faut la couper près de terre.

De distance en distance, on doit planter sur la même ligne que la haie, quelque arbre convenable au terrein, comme orme, hêtre, frêne, &c. Ils servent à fortifier la haie, fournissent par la suite des bois utiles & un abri pour les bestiaux.

CLOU, petit morceau de métal quelconque, qui a une tête & un bout pointu, & sert à attacher, à suspendre, à orner. Les cloux en fer se forgent, les autres se fondent.

Il y a plusieurs especes de cloux qui diffèrent par leur grosseur ou par la forme de leurs têtes, suivant l'usage auquel ils sont destinés. Les cloux à ardoise servent à attacher les ardoises. Le millier pese depuis deux jusqu'à trois livres. Les cloux à tête rabattue, servent à attacher les bandes sur les roues de charrettes: les plus petits sont de sept livres au millier, & les plus gros de douze. Les cloux à bande servent au même usage pour les carrosses, & sont du même poids. Les cloux à bardeau, ou cloux legers, pesent, depuis trois jusqu'à quatre livres le millier, & sont à l'usage des selliers, des bahutiers, des menuisiers, &c. La broquette sert au tapissier, au sellier, au serrurier, &c. Il y en a depuis quatre onces jusqu'à deux livres le millier. Les cloux à chau-

deronnier, dont ces ouvriers clouent leurs ouvrages, ſont de petites lame de cuivre coupées en loſanges, & tournées en fer d'aiguillettes. Les chauderonniers, pour s'en ſervir, y pratiquent une tête avec une clouiere. Cloux à cheval : il y en a de deux ſortes ; cloux ordinaires & clou à glace. Les premiers ont la tête plate, les autres l'ont en pointe : il ſont depuis quatorze juſqu'à vingt-quatre livres au millier. Les cloux à latte qu'on appelle auſſi *cloux à bouche*, ſervent aux couvreurs pour attacher les lattes : ils ſont depuis deux juſqu'à quatre livres au millier. Les cloux à parquet ont la tête longue, & ſont depuis dix juſqu'à trente livres au millier. Les cloux à river ſont de même groſſeur par-tout, ont une tête & n'ont pas de pointe. Il y a trois ſortes de cloux à crochet, les uns qu'on nomme *legers*, les autres plus gros qui s'appellent *cloux à crochet au cent*, & les cloux de cinquante qu'on appelle auſſi *cloux à bec de canne*, ou *à pigeon*. Les cloux à deux pointes, ou à tête de champignon, ſervent dans les gros ouvrages de charpenterie. Les cloux à ferrurier ſont faits comme les cloux legers, mais ils peſent davantage. Les cloux ſervent à preſque tous les arts, & chacun a les ſiens particuliers.

On appelle *cloux de rue* les pointes que les chevaux ſe fichent dans les pieds & qui les font boiter. Voyez *Enclouure*.

On appelle *clou d'épingle* un petit morceau de fil de fer ou de laiton, aiguiſé en pointe par un bout, & refoulé par l'autre. Il y en a de différente longueur & groſſeur.

Les arquebuſiers donnent le nom de *clou* au clou du chien de la platine.

On donne auſſi le nom de *clou* à la graine de girofle.

CLOUET, inſtrument de tonnelier. C'eſt une eſpece de petit ciſeau mouſſe de fer, qui a environ un demi-pouce de largeur par en-bas, & a par en-haut une tête ſur laquelle on frappe legérement avec le maillet pour faire entrer la neille & l'enfoncer dans le jable d'une piéce de vin, à l'endroit où elle fuinte.

CLOUIERE, eſpece d'enclume percée de trous pour recevoir le fer dont on veut faire des cloux. Ces trous ont une forme ronde ou quarrée : on frape par-deſſus pour former la tête du clou. Les ferruriers, les cloutiers, les maréchaux ont leurs clouieres. On les appelle auſſi *clouvieres*, ou *cloutieres*.

CLOUTER. ſignifie garnir de cloux, ſoit pour la ſolidité de l'ouvrage, ſoit pour l'ornement.

CLUSE, *terme de fauconnerie* ; c'eſt le cri que le fauconnier fait entendre aux chiens, lorſque l'oiſeau a remis la perdrix dans le buiſſon. On dit cluſer la perdrix, pour dire exciter les chiens à la faire ſortir du buiſſon où elle s'eſt remiſe.

CLYSSUS, nom que les chymiſtes donnent à diverſes préparations ou produits, & plus particuliérement au produit volatil des détonations du nître, avec différentes ſubſtances : c'eſt de ces dernieres ſubſtances, que tirent leur dénomination particuliere les différens clyſſus de ce genre. C'eſt ainſi qu'on dit *clyſſus d'antimoine*, *clyſſus de ſoufre*, *clyſſus de tartre*.

CLYSTERE, c'eſt la même choſe que lavement.

COAGIS ; les négocians ſe ſervent de ce terme dans le Levant, pour ſignifier un commiſſionnaire : on y trouve des Anglois, des Hollandois, des François, des Italiens établis en cette qualité, qui com-

mercent chacun pour le compte des marchands & négocians.

COAGULATION, épaiſſiſſement qui arrive à un corps liquide, ſans perte ſenſible des parties qui cauſoient ſa fluidité ; c'eſt ainſi que s'épaiſſiſſent le lait & le ſang. Ce mot eſt formé du verbe coaguler, c'eſt-à-dire, reduire un corps liquide en ſuſtance ſolide.

COAGULUM, terme de chymie, de médecine & de chirurgie. C'eſt la matiere coagulée. Ce mot eſt conſacré en chirurgie, pour exprimer la partie rouge du ſang qui ſe coagule dans la poëlette, à meſure qu'il ſe refroidit.

COAILLE ; on appelle ainſi la laine de la queue des brebis ; c'eſt la plus mauvaiſe.

COAILLER, terme de chaſſe, qui ſe dit quand les chiens quêtent la queue haute ſur de vieilles ou nouvelles voies.

COBALT, ou KOBOLD, eſpece de pierre minérale, dure, peſante, luiſante, formée de grains tantôt rouges, tantôt noirs, tantôt cendrés, &c.... On le trouve dans les mines d'argent de Schneberg en Allemagne, dans les mines d'argent de l'Alſace, & dans celles de biſmuth. C'eſt un poiſon très-fort & très-dangereux, & un cauſtique ſi puiſſant, que ſi les ouvriers, qui travaillent aux mines, marchent dans l'eau où il a trempé, ils en ont les pieds & les jambes ulcérés. On en tire pour les peintres une eſpece d'azur qu'ils mêlent avec le blanc de plomb, pour peindre en bleu, & pour donner à l'empois cette même couleur.

COBIT, meſure de longueur, en uſage dans pluſieurs lieux des Indes. Comme l'aune dont on ſe ſert en Europe le cobit n'eſt pas par-tout égal. Toutes les différentes toiles & étoffes qu'on nous apporte des Indes ſe meſurent ſur le cobit, qui ſignifie *coudée*, & qui, ſuivant un voyageur, eſt de deux pieds de roi & ſeize lignes. Trois cobits des Indes valent deux aunes d'Amſterdam, & un cobit de Liſbonne eſt égal à l'aune d'Amſterdam.

CO-BOURGEOIS, ou COMBOURGEOIS, *terme de commerce de mer*. On nomme ainſi ceux qui poſſedent en commun un vaiſſeau qui a été équipé & freté à leurs frais & dépend, ou ceux qui ſont intéreſſés ſur un même vaiſſeau. Ce terme eſt oppoſé à Bourgeois qui s'emploie pour ſignifier le propriétaire d'un vaiſſeau, ſoit qu'il l'ait conſtruit, ſoit qu'il l'ait acheté.

COBRE, meſure particuliérement en uſage à Canton en Chine.

On s'en ſert comme de l'aune en France, pour meſurer les toiles & les étoffes. Dix cobres valent trois aunes de Paris.

COCATRE, chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

COCCUS ; dom qu'on donne à cette eſpece de chêne verd qui porte la graine d'écarlate, & à cette même graine qu'on appelle autrement *kermès*. On trouve des graines ſemblables à celles-ci ſur les racines de la pimprenella commune, ſur une eſpece de piloſelle, ſur une eſpece de renouée appellée *polygonum coccifera*. La graine ſe nomme *coccus radicum*. On s'en ſert pour teindre en cramoiſi.

COCHE, voiture publique qui tranſporte les voyageurs & les marchandiſes. Il y a deux ſortes de coches, les coches de terre & les coches d'eau. Les premiers ſont de grands carroſſes très-ſolides, très-forts, & à pluſieurs places. Il y a devant & derriere de grands tiſſus d'oſier qu'on appelle *panier*, où l'on place les marchandiſes, les bagages des voyageurs, & les per-

ſonnes qui veulent faire la route à moins de frais. Les coches d'eau ſont de grands bateaux, diſtribués en pluſieurs chambres deſtinées aux voyageurs, & en un grand magaſin pour les marchandiſes.

En terme de marine, porter les huniers en coche, c'eſt les haſſer au plus haut du mât.

COCHE, eſpece de petite bobine longue de ſept ou huit pouces, avec laquelle les chapeliers mettent en action la corde de l'arçon, dans la préparation des matieres dont on fabrique les chapeaux. Les cardeurs ſe ſervent du même inſtrument pour arçonner leur laine ou leur coton, après l'avoir cardé.

COCHENILLE, petit inſecte qui reſſemble aſſez aux punaiſes qui s'attachent aux orangers; il ſe trouve ſur différens arbres de la nouvelle Eſpagne. Les habitans le ramaſſent avec ſoin, & le tranſportent ſur une eſpece de figuier du pays qui porte un fruit rempli d'un ſuc fort rouge: les botaniſtes déſignent cet arbre ſous le nom de *opuntia major ſpinoſa fructu ſanguineo*, *ſive Tuna*. Ces inſectes, s'étant nourris de ce fruit, prennent une belle couleur rouge; lorſqu'ils ſont parvenus à une groſſeur ſuffiſante, on les amaſſe, & après les avoir fait mourir avec de l'eau froide, on les fait ſécher. C'eſt en cet état qu'on les apporte en Europe, où ils ſervent à teindre en écarlate.

La cochenille nous vient en petits grains, par la voie de Cadix. La plus recherchée eſt celle qui eſt d'un gris teint de couleur d'ardoiſe, mêlé de rougeâtre & de blanc.

COCHER, celui qui eſt chargé de conduire une voiture, ou un carroſſe. Il faut qu'il ſçache bien mener: la vie de ceux qu'il mene en dépend; qu'il ſoit affectionné à ſes chevaux; qu'il les panſe, ou les faſſe panſer à propos; qu'il ne laiſſe pas dépérir les voitures, faute de ſoin, & faute de les faire réparer à meſure qu'elles en ont beſoin. Voyez dans le Nouveau parfait Maréchal le chapitre vingt-ſeptiéme.

COCHEVIS, oiſeau bon à manger qui reſſemble à l'alouette, à cela près qu'il eſt plus gros, qu'il a une hupe ſur la tête, que la couleur des plumes de ſon dos eſt moins marquée de taches, & qu'il a la queue plus courte. Ces oiſeaux habitent le bord des lacs & des fleuves; ils ne volent pas en troupe, ne s'élevent pas auſſi ſouvent en l'air que l'alouette, & n'y reſtent pas auſſi long-tems. On mange le cochevis comme les alouettes.

COCHLEARIA, plante antiſcorbutique dont on connoît ſix eſpeces. Le cochlearia des boutiques, en latin *cochlearia folio ſubrotundo*, eſt l'eſpece principale. Ses racines ſont aſſez épaiſſes, droites, fibrées & chevelues: elles pouſſent à leur collet des feuilles nombreuſes, longues d'un pouce, d'un verd foncé, arrondies, à oreilles, creuſes preſqu'en maniere de cuiller. Elles ſont portées ſur de longues queues; leur odeur eſt déſagréable, leur goût âcre & piquant: elles ſont de plus épaiſſes & fournies de ſuc. Les tiges longues d'une coudée ſont couchée ſur terre, garnies de branches & de feuilles découpées, longues & ſans queue, à la différence de celles qui partent des racines. Les fleurs ſont compoſées de quatre pétales blancs diſpoſés en croix, & ſoutenus par un calice à quatre feuilles. Le piſtile devient un fruit arrondi, long de deux lignes, compoſé de même que les ſiliques, de deux panneaux appliqués ſur une cloiſon mitoyenne qui le ſépare en deux lobes demi-ſphériques. Les graines qui y ſont

renfermées, sont petites, menues, arrondies, rousses, d'un goût piquant. On fait usage de toutes les parties de la plante. Elle vient naturellement dans plusieurs endroits des pays septentrionaux; on la cultive aussi dans les jardins, à cause de son utilité. Elle se multiplie de graine, qui est en parfaite maturité, au mois de Juillet. C'est le meilleur tems pour la semer; ce qu'il faut renouveller tous les ans. La plante fleurit en Avril.

COCHON, animal quadrupede, qu'on éleve & qu'on engraisse dans les campagnes, pour servir à la nourriture des hommes. Ses pieds sont fourchus, son poil qu'on appelle *soie* est roide: il a le museau allongé & terminé par un cartilage plat & rond où sont les narines, deux dents creuses & pointues faisant partie de huit incisives qu'ils ont à la mâchoire inférieure, servent de défense à l'animal.

Le cochon qu'on châtre pour engraisser & pour manger, conserve son même nom, ou celui de *porc*; celui qu'on garde pour peupler s'appelle *verrat*, & sa femelle s'appelle *truie*. Le verrat doit avoir le corps gros & ramassé, le grouin long, les jambes courtes & grosses. Il faut que la truie ait les mêmes qualités, que son ventre soit ample, & ses tetrins longs. Un verrat n'est bon que depuis un an jusqu'à quatre ou cinq: il peut suffire à dix truies. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou sept: elle porte quatre mois, & cochonne dans le cinquieme. On soue, c'est-à-dire, on fait accoupler le mâle & la femelle, depuis le commencement de Février jusqu'à la mi-Mars, afin que les petits viennent dans la belle saison, & aient le tems de se fortifier avant les rigueurs de l'hiver. La truie porte jusqu'à vingt petits cochons; mais après trois semaines, on ne lui en laissera que sept ou huit, & on vendra les autres: on gardera les mâles de préférence aux femelles: on n'en laissera qu'une sur quatre ou cinq mâles. Après trois semaines, on peut les laisser aller aux champs: il faut leur donner de l'eau blanchie avec le son soir & matin, jusqu'à ce qu'ils aient deux mois, & les sevrer alors. Il ne faut pas laisser manquer la truie de nourriture, tant pour qu'elle puisse fournir à nourrir ses petits, que pour empêcher qu'elle ne les mange elle-même.

Il faut avoir deux toits pour les retirer; l'un destiné pour les mâles & l'autre pour les femelles: sans cette précaution, les verrats pourroient blesser les meres quand elles sont pleines, & dévorer leurs petits quand elles ont mis bas. Il faut que leur loge, qu'on appelle *toit*, soit bien pavée, que les murs en soient solides & revêtus en dedans de douves de futailles, parce que ces animaux aiment beaucoup à fouiller la terre. Ce bétail est d'un bon profit, les femelles donnant beaucoup de petits, & en pouvant porter deux fois par an. On les vend, à l'âge de deux mois, & on ne garde que ceux qu'il faut pour le besoin de la maison. Alors on augmente leur nourriture, on leur donne du petit lait avec du son, les lavures d'écuelle qu'on a soin de faire un peu chauffer dans l'hiver, les fruits gâtés, des raves, des glands: on les nourrit ainsi, jusqu'à ce qu'il y ait des herbes dans les champs.

On doit châtrer, à six mois, ceux qu'on veut engraisser: plutôt, ils ne deviennent pas si beaux; mais il est vrai que leur chair est plus délicate. Cette opération ne doit pas se faire dans les chaleurs, de peur de la gangrene, ni dans l'hiver, de peur que le froid n'empêche la plaie de gué-

rir, & que les cochons ne meurent.

Il ne faut tout au plus que deux mois pour engraisser les cochons : on leur donne pour cet effet de l'orge avec de l'eau mêlée de son ; on les mene dans les forêts à la glandée, ou on leur donne à la maison le gland qu'on a ramassé & fait sécher au four pour le conserver. On joint à cette nourriture les buvées d'eau chaude, avec les navets, les carottes, les choux, & tous les rebuts des herbes potageres. Il y en a qui les font dormir au retour des bois, en leur donnant de l'eau où ils ont mis de la farine d'ivraie ; cette maxime n'est pas mauvaise. Au reste tous ces soins ne conviennent qu'à ceux qui en élevent pour l'usage de la maison ; pour en faire commerce, il n'y a d'autre expédient que les bois ; au défaut desquels on ne conseille à personne de l'entreprendre. D'ailleurs le seul gland rend la chair du porc huileuse.

Quand le cochon est engraissé, on le tue, on le grille à un feu de paille, on le racle, on enleve toutes les parties du dedans, & on sale le reste. Le saloir doit être très-propre, lavé avec de l'eau chaude, où l'on a fait bouillir quelques herbes odoriférantes ; puis on l'enfume avec des noix muscades qu'on fait brûler dedans. Cela fait, on couvre le fond de sel : on prend un morceau de porc, on le trempe dans l'eau ; & après l'avoir essuyé, on le pose sur la couche de sel : nouvelle couche de sel, nouvelle couche de salé, & ainsi de suite : on finit par un lit de sel. Sur vingt livres de viande, on met environ une livre de sel. On ferme bien le saloir, & on laisse le porc environ un mois dans cet état. Quand on veut s'en servir, on le trempe dans l'eau bouillante, on l'expose à l'air, & on l'emploie comme on veut. Le meilleur est celui qui a la chair ferme & rougeâtre.

On mange le cochon de lait aussitôt qu'il est tué : car il n'a pas besoin d'être mortifié pour être tendre ; il faut l'échauder, lui enlever le poil, le vuider, l'assaisonner en dedans de poivre, sel, d'un brin de sauge, oignon & ciboule, puis on lui referme le ventre avec une brochette, & on le met à la broche. On doit être soigneux de l'essuyer aussi-tôt qu'il commence à suer. On peut aussi le farcir avec son foie, du lard, champignons, capres, fines herbes, un peu d'ail, le tout haché ensemble, assaisonné de sel, poivre & girofle, & passé à la casserole. On le mange aussi à la daube.

Le porc frais est fort bon ; on le mange à la broche, à la purée de pois, bouilli avec des choux bien assaisonnés, avec des oignons, au saupiquet.

Les cochons ont leurs maladies comme les autres animaux : on connoît qu'il est malade, quand il penche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pesant que de coutume, lorsqu'il est dégoûté ; quelquefois il ne donne d'autre signe de maladie que de dépérir peu-à-peu ; dans ce cas, on prend à contrepoil une poignée de soie sur son dos, & on la lui arrache ; si dans sa racine ce poil paroît net & blanc, c'est bon signe ; mais si on y apperçoit quelque marque noirâtre, ou sanglante, l'animal est malade, & il faut chercher la cause du mal.

Les maladies des cochons sont la lépre, l'indigestion, le vomissement, le dégoût, le mal de rate, la fiévre. Voyez *ces articles*.

Il ne faut pas oublier un point essentiel, c'est que, quoique les cochons soient très-sales, ils veulent

une litiere propre & de la paille fraîche, & que leurs toits soient soigneusement nettoyés.

Il y a certains officiers commis par le roi dans les marchés de cochons, pour les visiter sous la langue, & voir s'ils sont ladres : on les appelle *langueyeurs de cochons*.

Le cochon en vie & sa chair fraîche ou salée sont un objet considérable de commerce.

COCHON *d'Inde*. Cet animal n'est pas une espece du cochon domestique dont nous venons de parler ; M. Linnæus & plusieurs autres naturalistes le mettent au rang des lapins.

Quoique le cochon d'Inde soit étranger, puisqu'il vient de la nouvelle Espagne dans les montagnes de laquelle on le trouve, nous en parlerons cependant, parce qu'on en éleve & qu'on en nourrit beaucoup en Europe Il est presque devenu un animal domestique.

Le cochon d'Inde, (*porcellus Indicus*, ou *cuniculus Brasilienſis tapeti dictus*. RAY. 105) est de la grosseur d'un lapin médiocre ; mais ses jambes sont plus courtes, ses pieds de devant ont chacun cinq doigts, & ceux de derriere quatre: il a le museau pointu, mais il n'a point de queue. Son poil, dont la couleur varie, est assez semblable aux soies du cochon domestique. Ce petit animal qu'on éleve aisément ne craint que le grand froid : il se nourrit de toutes sortes d'herbes, de fruits, d'avoine, de son, boit peu, & reste même plusieurs jours sans boire. Un mâle suffit à neuf ou dix femelles. Sa chair est coriace, n'a pas beaucoup de goût, & est de difficile digestion.

COCO. C'est le fruit d'une espece de palmier, désigné sous le nom de *palma Indica coccifera*, *anguloſa*. Ce fruit est gros comme la tête d'un homme. Il est composé de deux écorces, & d'une substance moëlleuse, qui est d'une bonne odeur & d'un goût d'amande fort agréable. C'est avec la seconde écorce, qui est dure & ligneuse, qu'on fait, après l'avoir polie, des tasses, des gobelets, & d'autres ouvrages. Ces sortes d'ouvrages se fabriquent sur-tout à Dieppe, ainsi que ceux d'ivoire.

COCON, coque dans laquelle s'enferme le ver à soie, & dont il ne sort qu'après qu'il est transformé en papillon. C'est un tissu filamenteux qu'on devide & dont on tire la soie. Cette opération s'appelle *tirage*. Il y a des cocons ronds, des pointus, des bons, des mauvais, des fins, des doubles, des satinés, ou veloutés. Voyez *Soie*.

COCOS, mesure dont on se sert à Siam pour les liquides & pour les grains. Ce n'est autre chose que le fruit du cocotier séché & vuidé de sa moëlle. Ces fruits étant plus ou moins gros, ils ne sont pas de la même continence, c'est pourquoi on en mesure la capacité avec des coris, petits coquillages blancs, qui viennent des isles Maldives, & qui servent de monnoie dans l'Inde. Il y a des cocos qui contiennent mille coris, d'autres n'en contiennent que cinq cents, & d'autres moins encore : ce qui établit des mesures de différens degrés.

COCS, ou COCAIGNES. C'est ainsi qu'on appelle les petits pains de pâte de pastel. Suivant les réglemens, ils doivent être du poids de vingt-quatre onces, afin qu'étant secs, ils puissent peser trois quarts de livres.

CODICILLE, écrit par lequel on ajoûte ou l'on change quelque chose à un testament, soit sous seing-privé, soit devant des personnes

publiques. Par cet acte, qui eſt moins ſolemnel que le teſtament, un homme peut leguer ce que bon lui ſemble de ſes biens. Pour le rendre valide, il ſuffit de déclarer ſa volonté en préſence de cinq témoins. Ceux qui ont droit de teſter ſont les ſeuls qui puiſſent faire un codicille. On peut confirmer dans un teſtament les codicilles déja faits.

Il y a cette différence entre un teſtament & un codicille : le codicille ne peut contenir d'inſtitution d'héritier, & l'on n'eſt pas tenu d'y obſerver rigoureuſement toutes les formalités que le droit Romain preſcrit pour les teſtamens ſolemnels. Dans les pays coutumiers, les teſtamens ne ſont, à proprement parler, que des codicilles, parce que les héritiers ſont nommés par la coutume qui ne permet point d'inſtitution d'héritiers teſtamentaires. Un codicille poſtérieur n'eſt point détruit par le premier, à moins qu'on ne ſçache que la volonté du défunt a été de détruire le premier codicille par un autre poſtérieur.

COEFFE, ajuſtement dont les femmes ſe ſervent pour ſe couvrir la tête : c'eſt un morceau de taffetas noir, taillé quarrément par devant, & en biais par-deſſous, & dont le derriere eſt pliſſé.

COEFFE *à perruque*, réſeau ſur lequel on applique les treſſes des cheveux qui ſervent à faire une perruque. Ces coëffes ſont ou de ſoie, ou de filoſelle, ou de fil.

COEFFÉ, ſe dit des chiens & des chevaux. Un chien qui eſt bien avalé, & à qui les oreilles paſſent le nez de quatre doigts eſt bien coëffé. On dit qu'un cheval eſt bien coëffé, quand il a les oreilles petites & bien placées au haut de la tête, & mal, quand il les a longues, pendantes, & placées trop à côté.

COEFFER, ſe dit, *en termes de marine*, lorſque les voiles dénuées de bras, de bouline, & d'eſcoutes, s'applatiſſent contre les vergues ou les mâts. On dit alors que les voiles ſe coëffent. Dans cet état elles ne ſervent plus à la conduite du vaiſſeau.

COEFFER. (Fers à) Ils ſervent pour former & ſoutenir le gros pli du milieu d'une coëffure.

COEFFER, eſt d'uſage dans les manufactures. Il ſe dit des draps dont les liſieres ſont bien faites, bien unies, d'une couleur agréable à la vue, & d'une largeur proportionnée à l'étoffe.

COEFFURE, tout ce qui ſert aux femmes pour ſe couvrir la tête. Les coëffures d'aujourd'hui ſont très-petites, & faites de dentelles, de gaze ou de blonde. On porte cependant encore des coëffures à quatre barbes ; elles ſont de deux piéces, dont celle de deſſous eſt plus large que celle de deſſus ; il y faut près de ſix aunes de dentelle.

CŒUR, *en terme d'orlogerie*, eſt une piéce ainſi nommée à cauſe qu'elle a la forme d'un cœur : elle eſt placée ſur la ſeconde roue d'une horloge ; ſa fonction eſt de dégager le pied de biche de la détente de la ſonnerie.

CŒUR, cheval de deux cœurs ; c'eſt un cheval qui n'obéit que difficilement aux aides du cavalier.

CŒUR, *en terme de botanique*, ſe dit de la partie intérieure d'un arbre ou d'une plante : cette partie eſt molle, moëlleuſe & ſpongieuſe.

CŒUR, *en terme de vitrier*, ſignifie le milieu de la verge de plomb, qui a deux côtés qu'on appelle *ailes*.

CŒUR *de bœuf*, eſpece de prune fort groſſe de couleur violette tirant ſur le rouge.

CŒUR *de pigeon*, autre espece de prune qui a la raie plus enfoncée que la plûpart des autres.

COFFINE, sorte d'ardoise un peu voûtée, qui sert à couvrir les édifices dont la couverture se tourne en rond.

COFFINER, *terme de fleuriste.* Il se dit des œillets dont les feuilles se frisent au lieu de demeurer étendues. On le dit aussi des fruits, lorsqu'ils changent & deviennent mous.

Les menuisiers & le charpentiers se servent du même mot, en parlant des bois qui se courbent & se cambrent.

COFFRE, caisse de bois servant à serrer des hardes & d'autres effet : il se ferme avec un couvercle & une serrure. Les coffres sont ordinairement couverts de cuir ou de peaux garnies de leur poil : il y en a de différentes formes. Les coffres-forts sont faits d'un bois fort & solide, & fortifiés de plusieurs bandes ou liens de fer. On y en ferme l'argent.

COFFRE, se dit de la cavité du corps humain qui enferme le cœur, les poumons, le foie, les intestins & autres viscères.

Ce mot est aussi employé par les luthiers, pour signifier l'assemblage des parties d'un claveſſin ou d'une épintete.

COGMORIA, mousseline très-fine fabriquée aux Indes orientales: elle porte seize aunes de long, sur sept huitiemes de large. Les Anglois en font le commerce.

COGNÉE, instrument de fer acéré & tranchant, ayant un long manche de bois, & destiné à coûper de grosses piéces de bois. Tous les ouvriers en bois ont des cognées qui ne sont guère différentes que par le plus ou le moins de grosseur.

Les charrons ont une espece de cognée faite, à-peu-près, en équerre; un des côtés est large, plat, tranchant & fort affilé; l'autre est creux & en douille : on l'emmanche par cette douille d'un bois moins gros du côté qui y entre, que du côté de la poignée. Cette espece de cognée sert à charpenter les piéces de bois, & à en ôter le superflu. Ils en ont une autre qui ne différe pas de celle du bûcheron. La cognée à deux biseaux des charpentiers ne différe pas de la premiere des charrons, & leur sert à dresſer les bois. Ils en ont aussi une autre comme celle du bûcheron qui sert à abbatre les arbres & à équarrir. Les jardiniers ont une grande cognée pour fendre le bois, & couper les souches & racines, & une petite pour couper à la main les grosses branches, & refaire proprement, quoique montés à l'échelle, les grandes plaies, lorsque la branche est séparée du corps de l'arbre.

COGNÉE, outil ordinairement de cuivre qui a la forme d'un couteau dont le dos est fort épais, & l'autre côté aigu sans être tranchant : il sert au lieu du doigtier pour fraper les ouvrages extrêmement forts.

COHIER, espece de chêne que les bûcherons disent être la femelle du chêne. Il a les feuilles plus longues & plus larges, & le gland plus court.

COHOBATION, opération chymique qui consiſte à reporter les produits volatils d'une distillation, ou sur le résidu dont ils ont été séparés, ou sur de nouvelles matieres semblables à celle qui les a fournis, & à distiller de nouveau.

COIAUX, piéces de bois quarrées d'un bout & délardées de l'autre, qui se placent aux pieds des chevrons d'un comble, pour racheter la saillie de l'entablement.

COIGNAGES ; on appelle ainſi dans les groſſes forges certaines portions de la maçonnerie du fourneau.

COIGNASSE, coin ſauvage, plus petit & moins jaune que l'ordinaire.

COIGNASSIER, arbre qui s'éleve peu, dont le tronc eſt tortu & noueux, dont les branches ſont chargées de rameaux confus qui s'inclinent & s'étendent plus qu'ils ne s'élevent. A meſure que cet arbre vieillit, ſon écorce ſe détache ſucceſſivement, & tombe par morceaux. Ses feuilles reſſemblent à celles du pommier ; mais elles ſont plus blanches & cotonneuſes au-deſſous. Il fleurit à la fin d'Avril : ſa fleur eſt aſſez grande & de couleur de chair. Le fruit eſt ordinairement aſſez gros, & de couleur jaune, lorſqu'il eſt mûr. Il naît de la partie poſtérieure de la fleur & du calice : ſon goût eſt acerbe & aſtringent. Auſſi ne le mange-t-on pas crud. On en fait des compôtes, des marmelades, des gelées, & pluſieurs autres ſortes de confitures.

On ne fait cas de cet arbre qu'à raiſon de ce qu'il peut ſervir à l'éducation de quelques autres arbres qui lui ſont analogues pour l'opération de la greffe. C'eſt ſurtout un excellent ſujet pour greffer le poirier, qu'il rabaiſſe généralement, qu'il perfectionne dans la plûpart des eſpeces, & auquel il fait porter promptement des fruits plus gros, plus beaux, plus précoces, plus abondans, & de meilleur goût, que quand le poirier eſt greffé ſur un des arbres de ſon eſpece. Il y a pluſieurs autres arbres à la greffe deſquels il peut ſervir.

Cet arbre peut ſe multiplier de rejettons, de branches couchées, de ſemence, de bouture, & par le moyen de la greffe. Mais la bouture eſt le meilleur expédient pour avoir des ſujets les plus propres à être greffés, & pour ſe les procurer plus promptement. Toutes les autres méthodes ont des inconvéniens ; les rejettons ſont mal enracinés ; les branches couchées exigent un ſecond travail qui eſt la tranſplantation ; la ſemence eſt une voie trop longue.

Cet arbre ſe plaît dans les lieux frais & humides, & ſur-tout dans les côteaux : il dépérit bientôt dans les terreins maigres & ſecs, à moins cependant qu'il n'y ait deux ou trois pieds de profondeur. Il ſouffre aiſément la tranſplantation, & n'exige qu'une culture très-ordinaire comme de retrancher les branches ſuperflues.

Le bois du coignaſſier eſt compact, aſſez dur, & ſans aubier ; s'il avoit plus de volume, on pourroit l'employer à des ouvrages de menuiſerie.

On connoit ſix eſpeces de coignaſſiers ; 1° le *coignaſſier ſauvage* ; 2° le *coignaſſier à fruit long*, ſur lequel on greffe plus communément le poirier ; 3° le *coignaſſier à fruit rond*, qui eſt plus petit, a les branches plus menues, l'écorce d'un gris plus blanchâtre, la feuille moins grande, le fruit rond, ſujet à couler, plus petit & plus pierreux que l'eſpece précédente. La greffe du pommier réuſſit quelquefois & non pas toujours ſur le coignaſſier à fruit rond : elle ne réuſſit preſque jamais ſur les autres eſpeces ; 4° le *coignaſſier à petit fruit très-âpre* ; 5° le *coignaſſier à fruit doux*, & 6° le *coignaſſier de Portugal*. Cette derniere eſpece eſt la plus belle de toutes, & la plus propre pour la greffe du poirier. Cet arbre eſt plus grand, ſes rameaux ſont plus droits, plus forts & moins confus : il a la feuille plus grande, plus cotonneuſe

en dessous, & d'un verd moins jaunâtre en dessus, le fruit plus précoce, plus gros, plus tendre, long, menu aux deux extrémités, & le meilleur de tous à confire, mais fort sujet à la coulure.

COIGNIERS : c'est ainsi qu'on appelle, dans les fours à verriere, les quatre coins des siéges du dedans du four, correspondans aux lunettes des arches à pots.

COIN, angle solide, composé de deux surfaces inclinées l'une vers l'autre. Tout le monde connoît cet instrument, qu'on appelle *coin*, & qui sert à séparer, ou les parties d'un corps solide, ou deux corps solides fortement unis ensemble. Il y en a de bois, il y en a de fer, plus ou moins grands, suivant leur usage. Les deux surfaces opposées commencent à s'incliner dès la partie la plus épaisse, & continuent par une pente douce & égale, jusqu'à ce qu'elles fassent un angle aigu, en se réunissant à l'autre extrémité. On fait entrer cette partie aiguë dans le corps dont on veut séparer les parties, & on frape sur le gros bout avec un maillet ou un marteau.

On se sert des coins, non-seulement pour rompre & détacher, mais encore pour arrêter & soutenir des corps, pour leur servir d'appui ; tels sont les coins de chantiers, qu'on met entre les tins & la quille d'un vaisseau, lorsqu'on la pose sur le chantier : quand on veut lancer le vaisseau à l'eau, on chasse ces coins à coups de bélier. Tels sont encore les coins de mât, qui servent à le serrer, lorsqu'il est trop au large dans l'étambriae du pont.

COINS, petites armoires ou tablettes qui se placent aux angles des appatemens. Elles sont autant pour l'ornement que pour l'utilité.

COIN, instrument de jardinage: c'est un couteau de bois, qui sert dans la greffe à ouvrir la fente que le couteau n'a fait que commencer.

COINS, *terme de manege & de maréchal* : ce sont les quatre dents du cheval, situées entre les mitoyennes & les cros. Voyez *marquer*, On se sert encore de ce mot pour exprimer les quatre extrémités ou lignes de la volte, lorsque le cheval travaille en quarré.

COINS, *terme de fauconnerie* ; se dit des plumes qui forment les côtes de la queue de l'oiseau. Il y a les deux premieres, les deux secondes, &c. de chaque coin : cette dénomination ne cesse qu'aux deux du milieu, qu'on appelle *les couvertes*.

COINS *de cheveux* : ce sont des tresses de cheveux qu'on ajuste au-dessus des oreilles, au moyen d'un fil, & qui suppléent aux cheveux naturels, dont les faces ne sont pas suffisamment fournies.

COIN, *terme d'architecture* : c'est une espece de dé, coupé diagonalement, suivant le rampant d'un escalier, qui sert à porter par en bas des colonnes de niveau, & à racheter par en-haut la pente de l'entablement, qui soutient un berceau rampant.

Ces coins font aussi le même effet aux balustres ronds qui ne sont point inclinés suivans une rampe.

COIN, *terme de doreur sur tranche*, qui se dit, & d'un petit ornement qu'on met autour des bouquets qui sont sur le dos des livres reliés, & du petit fer qui est figuré, & qui ayant un manche de bois, sert à pousser les coins sur le dos des livres.

COING, fruit du coignassier. Il ne se mange guere crud, on en prépare un vin particulier, on le confit, on en fait des compotes & des gelées.

Pour faire le vin de coings, on prend dix ou douze livres de ces fruit ; après les avoirs pelés & cou-

pés par morceaux, on les jette dans cinquante ou soixante pintes de bon moût clairet : on les laisse en fermentation dans un tonneau pendant trente jours ; on coule ensuite la liqueur, & on la verse dans un autre vaisseau que l'on bouche exactement. Ce vin est bon pour les flux de ventre & les dysenteries.

Coings confits. On les choisit bien mûrs, jaunes & sains : après les avoir piqués avec la pointe d'un couteau, on les fait bouillir dans l'eau, jusqu'à ce qu'ils soient bien mollets : on les tire alors & on les jette dans l'eau fraîche ; on les pele ensuite, on les coupe par quartiers, on en ôte les cœurs & on les remet à mesure dans l'eau fraîche : après les avoir tirés de l'eau & fait égoutter, on les jette dans un sucre cuit à lissé, on les couvre & on les laisse bouillir doucement à petit feu : on les écume de tems en tems, en ôtant la bassine de dessus le feu. Pour les achever, on fera cuire le syrop à perle, on les laissera refroidir, & on les mettra dans des pots. Il faut une livre de sucre pour chaque livre de fruit.

Compote de coings. Il faut les couper par quartiers, les peler, en ôter les cœurs ; les mettre en eau fraîche, puis les faire blanchir en eau bouillante : lorsqu'ils seront mollets, on les tirera pour les laisser égoutter ; on les mettra ensuite dans un sucre legérement clarifié, & après leur avoir fait prendre sept ou huit bouillons, on les ôtera du feu, on les écumera, & on les versera dans un compotier.

Gelée de coings. On prendra environ six livres de coings qui ne soient pas bien mûrs, mais bien sains : on les essuiera, on les coupera par morceaux, & on les fera cuire dans cinq pintes d'eau ; on les passera dans un tamis ; & sur six livres de jus, on mettra trois livres de sucre : on fera cuire le tout ensemble jusqu'en consistance de gelée, à feu doux, afin qu'elle prenne une belle couleur rouge : on la mettra ensuite dans des pots.

COITES, ou COITTES, *terme de charpentier* : c'est ainsi qu'on appelle deux longues piéces de bois qu'on met paralleles sous un vaisseau, pour le porter & le soutenir depuis le chantier jusqu'à l'eau, quand on veut le lancer à l'eau.

COITES *de Guindas*, sont des piéces de bordage de quatorze ou seize pouces, sur lesquels sont appuyés les bouts du guindas.

COLATURE, séparation d'une liqueur d'avec certaines parties grossieres dont elle étoit chargée. Cette séparation se fait en passant la liqueur par un tamis, une toile, un blanchet, un tamis.

COLCOTHAR *naturel* ; c'est un vitriol rouge, qui vient d'Allemagne, connu encore sous le nom de *Chalcitis*. Il n'est pas décidé cependant, parmi les naturalistes, qu'il existe en effet du vitriol rouge naturel.

COLCOTHAR *artificiel* : c'est le vitriol gris, long-tems calciné à grand feu, lequel devient rouge comme du sang. Appliqué sur une plaie, il arrête le sang.

COLCOTHAR *de vitriol de Mars*, Si l'on calcine le vitriol de Mars, comme le vitriol commun, il deviendra en masse blanche ; en continuant la calcination, il acquerra une couleur rouge, comme le colcothar ordinaire, & ses vertus seront à-peu-près les mêmes.

COLICOLLES, ou CAULICOLES, ornemens d'architecture. Ce sont de petites tiges d'où prennent naissance les volutes & hélices du chapiteau corinthien.

COLIFICHET, se dit de différens petits ornemens, de différentes piéces de peu de valeur.

COLIN, *Voyez* CANIART.

COLIS, terme de commerce, particuliérement d'uſage à Lyon. Il ſignifie balle, ballot, caiſſe, &c.

COLISSE, terme de manufacture de ſoie, eſpece de mailles, entre leſquelles on fait paſſer les fils de la chaine, pour les faire lever ou baiſſer.

COLLE, matiere tenace qu'on emploie quand elle eſt molle ou liquide, pour joindre enſemble pluſieurs choſes qu'elle attache ſi fortement en ſe ſéchant, qu'il eſt difficile de les ſéparer. La colle ordinaire eſt celle qu'on fait avec de la farine & de l'eau, qu'on fait bouillir enſemble. Cette colle ſera plus forte, ſi au lieu de farine de froment, on emploie celle de bled noir. On peut auſſi la préparer avec la fleur de farine, & y ajoûter du garum.

La colle forte eſt celle qui ſe fait avec des ſubſtances animales, qui ſont les pieds, les peaux, les nerfs, les cartilages de bœuf. On commence par les faire macérer quelque tems; enſuite on les fait bouillir avec de l'eau, dans une chaudiere, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en gelée: on la paſſe par un tamis; & lorſqu'elle eſt froide, on la coupe en morceaux, tels qu'on les vend, & on la fait ſécher à l'air. Il faut pour cela que le tems ſoit un peu chaud, & la garantir de la pluie.

Quand on veut coller, on rompt la colle ſéche en petits morceaux; on en remplit à moitié un poëlon, & on acheve de le remplir avec de l'eau, puis on le met ſur des cendres chaudes, juſqu'à ce que la colle ſoit fondue. Il eſt inutile de la faire bouillir.

COLLE *à bouche*, ainſi nommée, parce qu'on s'en ſert pour coller du papier, en l'humectant ſeulement avec la ſalive. Ce n'eſt autre choſe que la colle de Flandres, dont voici la préparation. Après avoir fait bouillir le tems convenable les peaux, les nerfs & les cartilages de bœuf, on paſſe le tout à travers un gros tamis, on le laiſſe un peu refroidir, on le coupe enſuite par tranches, & on le met ſur des cordes entrelacées en maniere de filet, afin que la matiere ſéche également partout. Les peintres font un grand uſage de cette colle. Pour en faire la *colle à bouche*, on la fait refondre, en y ajoûtant un peu d'eau, & quatre onces de ſucre candi par livre de colle. On en forme enſuite des eſpeces de petits magdaléons de la groſſeur d'une groſſe plume à écrire, & longs d'un pouce ou deux.

COLLE *de poiſſon* (La) ſe fait avec la peau, les nageoires, la queue, les entrailles, les nerfs, &c. On procede à-peu près comme pour faire la colle forte. Pour la faire ſécher, on l'étend comme un parchemin, & on la roule enſuite. Les Hollandois en font un grand commerce; ils la tirent de Moſcovie où il s'en fabrique le plus.

La meilleure eſt celle qui eſt blanche, claire, tranſparente & ſans odeur. Pour la bien conſerver, il faut la tenir dans des boëtes, de peur qu'elle ne s'humecte trop à l'air.

On s'en ſert pour clarifier le vin, pour donner du luſtre aux rubans de ſoie, pour blanchir les gazes, & pour contrefaire les perles fines, &c.

COLLER *le vin*, c'eſt l'éclaircir avec de la colle de poiſſon. V. *Vin*.

COLLET, partie de l'habillement qui joint le cou, comme le haut du pourpoint, la partie de la chemiſe qui entoure le cou. Ce mot eſt pris dans pluſieurs différentes acceptions.

COLLET, *en terme d'architecture*, eſt la partie la plus étroite, par laquelle une marche tournante tient au noyau d'un eſcalier.

COLLET, *en botanique*, se dit & de l'endroit le plus élevé de la tige d'une fleur, & de l'endroit de l'arbre où finit la racine, & où commence la tige.

COLLET *de tombereau*, se dit de la partie du devant du tombereau qui s'éleva au-dessus des gisans.

COLLET, se dit de la partie de fil ou de coton qui paroît à l'extrémité des flambeaux, des bougies, des chandelles.

COLLET, petit filet de corde, ou de crin, ou de fil de laiton, qu'on tend dans des haies ou passages étroits, avec un nœud coulant, dans lequel se prennent les lapins, les lièvres & autre gibier. On en tend aussi pour les oiseaux, & d'autres gros & forts qu'on tend sur la passée d'un cerf, d'un loup, &c. Le bout destiné à serrer le nœud coulant, est attaché à l'extrimité d'un arbrisseau vigoureux qu'on a plié à force de bras, de maniere que son extrémité est ramenée dans une encoche faite au corps d'un autre arbrisseau voisin, où elle tient si legérement, que l'animal ne peut passer qu'il ne s'en détache, & ne serre le nœud en se redressant avec violence.

COLLET, ou COLLETIN *de bufle*, espece de juste au-corps sans manche, qui sert aux cavaliers d'ornement & de défense. Il est d'une peau de bufle préparée.

COLLET, *en terme d'orfévres*, se dit d'une petite partie ronde & concave, qui est au-dessus & au-dessous du nœud d'une aiguiere, d'un flacon, & autres piéces d'orfévrerie. C'est aussi un cercle creux en forme de collet, qui orne un chandelier ou quelque autre piéce, soit dans son bassinet, soit dans sa monture & dans son pied.

COLLET, *terme de ferrurier*, qui se dit de l'endroit d'une pente dans lequel entre le gond; on donne le même nom à des morceaux de fer en viroles ou anneaux destinés à embrasser & fortifier d'autres piéces.

COLLET, terme dont se servent les tourneurs, pour nommer les deux piéces de cuivre ou d'étain, entre lesquelles tournent les tourillons d'un axe.

COLLET *de hotte*, cette partie d'une hotte qui est posée sur le cou & la tête de celui qui le porte.

COLLETS, *terme de verrerie*. Ce sont les portions de verre qui restent attachées aux cannes, après qu'on a travaillé.

COLLET *de veau*, morceau qui contient le quarré, le bout faigneux & la poitrine.

COLLETER, se dit des chandelles, lorsqu'on les plonge pour la derniere fois, & qu'on les descend dans le suif assez profondément, pour que la méche en prenne, afin qu'il soit plus facile de l'allumer.

COLLETEUR, *terme de chasse*, celui qui sçait bien tendre les collets.

COLLETIER, celui qui fait & qui vend des collets de bufle.

COLLETTE, sorte de toile qui se tire de Hollande & d'Hambourg: elle est très-propre pour les isles Canaries.

COLLEUR *de feuilles*, ou *Cartonnier*, artisan qui fait des cartons.

COLLIER, ornement que les femmes portent au cou. Un collier de perles est un cordon de soie dans lequel des perles sont enfilées.

COLLIER *d'étai*, gros bout de corde qui embrasse le haut de l'étrave, & va se joindre au grand étai, où il est tenu par une ride. C'est un terme de marine.

COLLIER *de defense*, (*marine*),

plusieurs cordes tortillées en rond, qu'on a à l'avant & aux côtés des chaloupes pour amortir le coup, quand elles heurtent contre d'autres bâtimens.

COLLIER *de ton, collier de chouquet, terme de marine.* C'est un lien de fer, ou une piéce de bois en demi-cercle qui aide à tenir les mâts de perroquet & de hune.

COLLIER *de cheval*, harnois de bois qu'on met au cou des chevaux de tirage, afin que les cordes des traits qui s'y attachent ne les blessent pas. Ces harnois sont couverts de cuir & rembourrés.

COLLIER *à la reine.* On s'en sert pour faire tenir la tête droite aux enfans. Il est couvert de velours & embrasse leur cou: cette partie qui est autour du cou est soutenue par une branche de fer, qui vient se fixer sur le bord de leurs corps, au devant de la poitrine; elle est garnie de velours comme le collier.

COLLIER, *terme charpenterie.* On appelle *colliers* deux piéces de bois, chacune de douze pieds de long, & de dix pouces de grosseurs, posées au-dessus du pan de bois du premier étage d'un moulin, l'une devant, l'autre derriere, assemblées dans les poteaux corniers. On appelle aussi du même nom deux autres piéces de bois assemblées au haut des poteaux corniers. Elles ont chacune quinze pieds de long, & huit ou neuf pouces de grosseur.

COLLIER, se dit, *en terme de botanique*, d'un sorte de cordon qui se trouve quelquefois dans les anémones doubles, & qui en diminue le prix.

COLLIER *de limier*, ou *botte*; c'est une attache de cuir qu'on passe au cou du limier, quand on le mene au bois.

COLLIER *de bœuf*, piéce de bœuf qui contient le premier & le second travers avec la joue.

COLOMBAGE, *terme de charpenterie.* On appelloit autrefois *colombes* les solives posées de bout dans les pans de bois & cloisons. De-là on a fait le mot *colombage*, qui signifie un rang de colombes ou solives posées debout dans une cloison, ou muraille de charpente.

COLOMBE. Voyez *Pigeon.*

COLOMBE, outil de layetier & de gaînier. C'est une espece de banc percé à jour comme le rabot, & destiné à redresser & raboter les bois dont se servent ces artisans pour leurs ouvrages.

COLOMBE, outil de tonnelier: c'est une espece de grande varlope dont le fer a trois pouces de large, & le bois quatre pieds de long; elle est soutenue sur trois pieds de bois. Elle sert à pratiquer des joints aux bois que l'ouvrier emploie.

COLOMBIER; c'est un pavillon rond ou quarré, où l'on met des pigeons. La forme ronde est la plus commode, parce qu'au moyen d'une échelle tournante sur un pivot, on peut visiter tous les nids sans s'y appuyer. Il faut que le colombier soit dans quelque coin de la cour un peu éloigné de la maison, pour éviter l'incommodité de la mauvaise odeur, & parce que les pigeons sont fort timides; pour cette seconde raison, il faut aussi les tenir éloignés des arbres & des chûtes d'eau. Il est même à propos qu'ils aillent chercher un peu loin l'eau pour eux & pour leurs petits, afin qu'elle ait le tems de s'échauffer dans leur bec, ce qui la rend beaucoup plus saine. On proportionne la profondeur, l'épaisseur & la hauteur des fondemens & des murs à l'étendue du colombier: ces proportions consistent ordinairement à donner aux fondemens la sixieme partie de sa hauteur, & le

double de l'épaiſſeur du mur ; à donner à chaque mur un quart de plus de hauteur que le colombier n'eſt large ; & il a ; pour l'ordinaire, trois ou quatre toiſes de diametre dans œuvre.

Le colombier doit être percé au midi, parce que les pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, ſur-tout en hiver, & la fenêtre à couliſſe, pour l'ouvrir & la fermer d'en bas ſoir & matin, par le moyen d'une corde & d'une poulie. Il faut qu'il n'y ait pas de trous ni en-dehors ni en dedans, que le plancher & le plafond ſoient bien joints, pour en écarter les rats & autres animaux ; que l'aire du colombier ſoit bien battue & beaucoup cimentée, parce que la fiente des pigeons mine beaucoup. Comme ils aiment la couleur blanche, il faut qu'il ſoit blanchi en dehors & en dedans.

On garnit le dedans de nids, autrement appellés *boulins* ; ce ſont des pots ou des ſéparations faites de tuf ou de torchis : ils doivent être aſſez grands pour que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir debout. On obſervera que le premier rang, par le bas, doit toujours être élevé de terre de quatre pieds, & qu'on doit les placer plutôt en lozange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids ſur la même ligne, les pigeons des nids inférieurs ſoient moins incommodés de la fiente de ceux qui ſont au-deſſus. Le premier rang doit être à quatre pieds en deſſus de terre, & on ne doit pas en élever plus haut qu'à trois pieds du faîte du colombier. Il faut couvrir ce dernier rang d'une plance large d'un pied, miſe en pente, de peur que les rats n'y deſcendent de la couverture. Il faut prendre beaucoup de précautions contre ces animaux ; &, à ce propos, il eſt bon d'obſerver que, pour le même objet, on garnit de fer-blanc la couliſſe qui accompagne la fenêtre, & qu'on l'attache bien contre le mur.

COLOMBINE, ſorte de couleur violette qu'on appelle auſſi *gorge de pigeon*.

On appelle auſſi *colombine* la fiente de pigeon. C'eſt une eſpece d'engrais qu'on ne peut employer qu'après l'avoir laiſſé modérer à l'air ; faute de cette précaution, on court riſque d'altérer les grains ſemés, & de détruire les premiers principes. Ce fumier eſt peu propre aux terres labourables : il convient mieux aux près trop uſés, aux chenevieres & aux potagers, pourvu qu'il ſoit mêlé avec d'autres engrais, & qu'il ſoit répandu à claire-voie.

COLONADE, ſuite de colonnes diſpoſées circulairement : on appelle communément *périſtyle* celles qui ſont rangées ſur une ligne droite.

COLONAILLES, *terme de vannier*. Ce ſont les bâtons diſpoſés parallélement & placés de diſtance en diſtance pour ſervir d'appui aux tiſſus d'oſier, dans les ouvrages de vannerie.

COLONIE. Tranſport d'habitans dans des terres nouvellement découvertes ou conquiſes, pour y établir leur demeure & les cultiver. C'eſt particuliérement dans la vue du commerce, que, depuis l'invention de la bouſſole & la découverte de l'Amérique, tous les peuples de l'Europe, à l'envi, ont formé ces établiſſemens dans les Indes orientales & occidentales, en Afrique & même en Aſie. Que de marchandiſes précieuſes ne tire-t-on pas de ces colonies, comme le ſucre, l'indigo, la cochenille, le girofle, le café, le tabac, &c... des étoffes, des toiles, &c ? ....

COLONIE, ſe dit auſſi du lieu où les peuples ont des établiſſemens.

COLONNIE,

COLONNE, espece de cylindre fait pour soutenir ou orner un bâtiment, une statue, &c. On distingue dans une colonne la base, le fust & le chapiteau. Conformément aux cinq ordres d'architecture, il y a cinq sortes de colonnes, la toscane, la dorique, l'ionique, la corinthienne, & la composite. La colonne toscane est la plus simple & la plus courte; elle n'a que sept diametres de hauteur. La dorique en a huit, & quelques ornemens de plus à sa base & à son chapiteau. La colonne ionique a neuf diametres de hauteur. Son chapiteau a des volutes, & sa base lui est particuliere. La colonne corinthienne & la composite ont dix diametres: la premiere, qui est la plus riche, a son chapiteau orné de deux rangs de feuilles avec des caulicoles, d'où sortent de petites volutes: la composite a aussi, à son chapiteau, deux rangs de feuilles, avec les volutes angulaires de l'ionique.

COLONNE, *en terme d'imprimerie*, se dit de la division qu'on fait des pages d'un livre, en les coupant de haut en-bas, de maniere qu'entre chaque division il y ait un espace blanc. Il y a des livres imprimés à trois colonnes; mais ordinairement il n'y en a que deux, tel est ce Dictionnaire.

COLOPHANE, ou COLOPHONE; on appelle ainsi la térébenthine cuite dans l'eau jusqu'à ce qu'elle ait acquis une consistance solide, & le marc de la térébenthine distillée qui demeure au fond de la cornue. Pour que la colophone soit bonne, il faut qu'elle soit luisante, odorante, & qu'étant jettée sur les charbons ardens, elle rende une fumée presque semblable à celle de l'encens. Cette préparation de la térébenthine est en usage dans la médecine. Ceux qui jouent des instrumens à cordes de boyau s'en servent pour frotter leurs archets, ou ce qui en fait la fonction. Ils l'enferment dans une petite boëte qu'ils ouvrent, quand l'archet a besoin d'être frotté, & ils le passent plusieurs fois sur la colophone qui déborde la boëte. Plusieurs se servent du mot de *colophane* au lieu de celui de *colophone*.

COLOQUINTE, plante que les botanistes mettent au nombre des cucurbitacées. Elle en differe, selon M. Tournefort, par ses feuilles qui sont profondément découpées, & par son fruit qui est amer & qui ne sert pas d'aliment.

Le fruit de la coloquinte, qui nous vient des Indes & du Levant, où on la cultive, est un objet considérable de commerce: il est gros comme une orange médiocre, presque rond, assez sec & leger, couvert d'une écorce dure, unie, de couleur jaunâtre & luisante. Les Indiens font la séparation de cette écorce, & font sécher la chair du fruit qui y est contenu. C'est ainsi que la coloquinte nous est apportée. Il faut la choisir nouvelle, en belles pommes, blanches, charnues, bien séches, legeres, faciles à briser, & très-ameres. Elle est d'un grand usage dans la médecine.

COLORER, donner de la couleur. C'est un terme de marqueterie & de menuiserie de placage, qui veut dire donner de la couleur aux pierres & aux bois qu'on emploie dans ces sortes d'ouvrages, suivant les teintes dont l'ouvrier a besoin, ou pour ses clairs ou pour ses ombres.

COLORIS, *terme de peinture*. Le terme de *coloris* est distingué du mot *couleur*: la couleur est ce qui rend les objets sensibles à la vue, & le coloris est l'art d'imiter les couleurs des objets naturels rela-

tivement. à leur position. Par relativement à leur position, j'entends la façon dont ils sont frapés par la lumiere, ce qu'ils paroissent perdre ou acquerir de leurs couleurs locales, par l'effet que produit sur eux l'action de l'air qui les entoure, & la réflexion des corps qui les environnent, & enfin l'eloignement dans lequel ils sont de l'œil; car l'air qui est entre nous & les objets, nous les fait paroître de couleur moins entiere, à proportion qu'ils sont éloignés de nous. Les lumieres & les ombres sont beaucoup moins sensibles dans les objets éloignés, que dans ceux qui sont proches.

COLORIS : il se dit des fruits qui mûrissent & prennent de la couleur. Pour faire prendre aux fruits un plus beau coloris, on les dégarnit quelquefois des feuilles qui sont autour, afin que le soleil les dore mieux, en les frapant plus vivement. on dit aussi le coloris d'une fleur. on distingue, à cet égard, le coloris lustré, le satiné & le velouté.

COLOSTRE ; c'est ainsi que les médecins appellent le lait caillé dans les mammelles des femmes.

COLSA, espèce de chou, qu'on appelle autrement le *chou sauvage*. Cette espece ne pomme point, & on n'en fait pas d'usage en aliment; mais sa graine fournit une huile équivalente à celle de navet. La plus noire, la plus seche, la plus pleine, & qui paroît la plus onctueuse en l'écrasant, est la meilleure pour le moulin ; elle peut être semée avec de moindres qualités. La moins mûre se connoît à sa couleur un peu rouge. Cette espece de chou, comme toutes les autres, se multiplie de graine, qu'on seme vers le vingt de Juillet, vieille ou nouvelle semence, pourvû qu'elle soit assez bonne ; & l'on plant au commencement d'octobre dans une autre terre. on doit fumer & préparer par des labours la terre où l'on seme & celle où l'on plante, & la laisser reposer. Les plantes sont suffisamment montées à la fin de Septembre: on les déplante alors par un beau jour, on rebutes les véreuses & les languissantes, & on transporte les autres sur l'autre terre : on y fait des trous avec un plantoir, à la distance de demi-pied, en ligne perpendiculaire, & d'un pied en ligne horizontale. Chaque trou reçoit sa plante, qu'un homme resserre avec le pied, à mesure qu'un enfant la place. Tous les huit pieds, on fait une rigole en talut, d'un pied d'ouverture & autant de profondeur, pour l'écoulement des eaux; on jette la terre à droite & à gauche, sur la distance d'un pied qu'on a laissé pour cela entre chaque plante : c'est ce qu'on appelle *recouvrir*, & ce qui garantit de la gelée : cela fait, toute la culture se réduit à arracher les mauvaises herbes, s'il en poussoit assez pour étouffer.

On fait la récolte à la fin de Juin, prenant garde de laisser la graine trop mûrir sur pied, de peur de la perdre. on couche les tiges sur terre, comme le bled ; & on les y laisse pendant deux beaux jours : on les releve ensuite, à moins que la pluie n'en empêche ; car dans ce cas, il faut attendre : on les transporte dans des draps, & on en forme des meules sur une terre bien séche & bien battue, qu'on a couvert d'un lit de paille, sur lequel on arrange les tiges, la tête en dedans. on termine la meule en pain de sucre, & on couvre le dessus, pour être à l'abri de la pluie.

Si on a sujet de craindre que la graine ne s'échauffe, on se hâte de battre le colsa sur une aire prépa-

rée, comme pour le bled. Il faut y porter les tiges avec précaution, & qu'elle soit près de la meule. Quand tout est battu, on nettoie la graine avec un puroir. Il y en a de deux sortes; l'un est un grand tambour, troué en rond, pour y faire passer la graine; l'autre est aussi un tambour troué en long, pour y faire passe la poussiere, en y mettant ce qui a passé par le premier. En la tamisant, on retire vers les bords tout ce qui peut rester de gros marc. Cette graine ne profite pas dans le grenier; il faut la vendre au plutôt. Quand la graine est écrasée, on fait des tourreaux du marc, qui entretiennent le lait des vaches pendant l'hiver, en les délayant dans le boire.

La terre legere est la meilleure pour cette plante, pourvu qu'elle n'ait pas moins d'un pied de bon fond, & qu'elle ne soit pas pierreuse.

Il faut observer que les vers se jettent quelquefois dans les racines des jeunes plantes, & nuisent à la qualité de la graine. Ils se trouvent dans le nœud. Il faut y regarder quand on les transplante, & rebuter celles qui en sont attaquées.

Il faut une livre de graine pour semer un cent de terre, qui fait vingt deux toises quatre pieds huit pouces quarrés.

COLUTEA, arbre qu'on éleve dans les jardins, & qu'on a soin de serrer pendant l'hiver. Il conserve ses feuilles pendant l'hiver: elle sont faites en ombelle, petites, d'un verd pâle; ses fleurs sont de couleur de pourpre. La forme de cet arbre est pyramidale; son bois est mêlangé de verd & de rouge. La graine est renfermée dans de grosses gousses.

Le colutéa est de l'espece du baguenaudier.

COMB, ou CARNOK, mesure dont on se sert en Angleterre pour mesurer les grains, les poids, les féves, les semences, &c. Le comb est composé de quatre boisseaux, le boisseau de quatre peck de deux gallons. Le gallon pese environ huit livres.

COMBLE, le faîte & la couverture d'une maison ou de tout autre édifice. La construction des combles est ordinairement de charpente recouverte de plomb, d'ardoises, de tuiles, &c. La hauteur des combles varie, suivant la pesanteur des matieres dont on les couvre. Les plus pesante exigent que le toit soit plus abbaissé, &, suivant la nécessité, de faire écouler les eaux & les neiges. Ceci depend du climat où l'on bâtit; par exemple, dans les pays où il tombe beaucoup de neiges, on peut faire leur hauteur égale à leur base, afin que ces neiges tombent plus aisément & plus vîte. Dans les pays chauds, au contraire, leur hauteur peut être réduite au quart de leur base; & dans les pays tempérés, le tiers, ou la moitié au plus est suffisantes. S'il y a de croupes, c'est-à-dire quelque bout ou côte qui ne soit pas bâti en pignon, mais couvert en penchant comme le reste du comble, ces croupes doivent être tenue plus droites que les autres couvertures.

Les combles à la manfarde sont aujourd'hui généralement en usage. Au lieu de n'avoir qu'une seule pente de chaque côté, comme les anciens toits, qui sont droits, hauts & pointus, les manfardes ont deux pentes, parce que ce sont des toits coupés, c'est-à-dire des toits dont la charpente n'est pas droite dans toute sa longueur, mais brisée, enforte que le brisis y fait un angle, & par conséquent deux faces de chaque côté. Les bois de peu de longueur y peuvent servir: elles coûtent moins en charpente & en

couverture ; la place y eſt plus quarrée, on y gagne ſouvent un étage entier, & le vent y a bien moins de priſe ſur le toit.

COMBLE, *terme de menage.* on dit qu'un cheval a le pied comble, lorſqu'il a la ſole arrondie par deſſous, enſorte qu'elle eſt plus haute que la corne.

Les vanniers appelle *combles* tous les intervalles à jour ou pleins qu'il y a entre les faîtes d'un ouvrage.

COMBLETTE, nom que les veneurs donnent à la fente du milieu du pied du cerf.

COMBRIERE, filet dont on ſe ſert en Provence pour la pêche du ton & autres gros poiſſons.

COMBUGER *des futailles*, c'eſt les remplir d'eau, pour les en imbiber avant que de les faire ſervir.

COMMENCER *un cheval, terme de menage.* c'eſt donner à un cheval les premieres leçons de manége. Quand le cheval eſt fougueux, on lui met un caveçon, & on l'attache avec un longe qu'on tient autour du pilier. S'il n'y a point de pilier, un homme tient la longe & ſe place au milieu du terrein. on trote le cheval à l'entour, ſans perſonne deſſus, pour lui apprendre à fuir la chambriere, & à ne pas galoper à faut ni déſuni. Ces mouvemens ſervent à le dénouer, le dégourdir & lui aſſouplir le corps. On peut le monter enſuite autour du pilier ou de l'homme qui tient la longe, & le faire marcher en avant, ſans qu'il puiſſe ſe cabrer ni s'arrêter pour faire des contretems, parce qu'il eſt contenu par la crainte de la chambriere.

COMMERCE : on entend par ce mot tout échange, vente, achat, trafic, qui ſe fait entre les hommes, des productions de la terre, & des ouvrages d'induſtrie. Ce n'étoit, dans ſon origine, peut-être auſſi ancienne que le monde, qu'un échange des choſes les plus neceſſaires à la vie. Le laboureur, pour avoir de quoi ſe vêtir, reçevoit du paſteur la laine de ſes brebis, & lui donnoit en échange les fruits de ſon labeur. Ce commerce de néceſſité a duré long-tems dans cet état ; & l'échange de marchandiſes pour marchandiſes ſubſiſte encore parmi certains peuples, comme dans la Sibérie, & chez pluſieurs nations de l'Amérique & de l'Afrique. Mais les ſociétés venant à s'augmenter, & chaque particulier ne pouvant être paſteur ou cultivateur, quelques-uns ſe rendirent induſtrieux : & en devenant utiles aux autres, ils pourvurent à leurs beſoins. Comme ils eurent bientôt du ſuperflu, qui périſſoit entre leurs mains, & dont d'autres étoient privés, on fit uſage, pour l'acquiſition des choſes néceſſaires à la vie, de certains ſignes qui en repréſentaſſent la valeur, comme du fer, de l'or, de l'argent, du cuivre, des coquillages. Peu-à peu cette communication qui ſe faiſoit de particulier à particulier d'une même ſociété, s'étendit & ſe fit de ſocieté à ſociété. Le beſoin donna naiſſance au commerce : l'envie de s'enrichir & le luxe l'augmenta, & le porta à cet état de perfection où on le vit chez les Phéniciens, chez les Romains, & aujourd'hui parmi nous. Les différentes branches du commerce ſont l'agriculture, les manufactures, les arts libéraux, la pêche, la navigation, les colonies, le change.

COMMETTANT, terme d'uſage dans le commerce ; celui qui charge un autre de faire des affaires pour lui. Il eſt oppoſé à commiſſionnaire.

COMMETTRE, *terme de négoce*, confier quelque choſe à

un autre, s'en rapporter à sa fidélité, à sa prudence; lui abandonner le soin de ses affaires, la conduite de ses manufactures; le recouvrement de ses deniers.

COMMIS est celui qui est préposé par un autre pour faire ses fonctions en sa place. Ce terme est employé chez les marchands dans le sens de *facteur*.

COMMISSIONNAIRE, *terme de négoce*: celui qui fait pour le compte d'un autre des achats de marchandises. on distingue cinq especes de commissionnaires.

1° *Commissionnaires d'achat*. Ce sont ceux qui, dans les villes où il y a des manufactures & où il se fait un grand commerce, achetent pour des marchands établis ailleurs, des marchandises qu'ils ont soin de faire emballer & de leur envoyer. Ils ont deux ou trois pour cent pour leur salaire.

2° *Commissionnaires de vente*. Celui qui vend pour le compte d'un marchand éloigné les marchandises qu'il lui a envoyées, suivant le prix & les conditions marquées par le commettant.

3° *Commissionnaires de banque*. Celui qui reçoit des lettres de change, pour en procurer les acceptations & le payement à leur échéance, & qui a soin d'en faire tenir la valeur dans les lieux & aux personnes indiqués.

4° *Commissionnaires d'entrepôt*. Ce sont ceux qui, établis dans les lieux où arrivent des marchandises de toutes parts, les reçoivent & les envoient au lieu de leur destination.

5° *Commissionnaires de voituriers*. Ce sont ceux qui reçoivent des voituriers les ballots de marchandises, qui les distribuent à leur adresse, qui en reçoivens les décharges, & donnent l'argent convenu pour la voiture.

COMMODE, sorte d'armoire, faites en bureau, où il y a des tiroirs où l'on serre du linge, des habits & autre effets. Il y a à ces tiroirs des mains & des ornemens de bronze. Le dessus de la commode est souvent de marbre.

COMMUNAUTÉ *de biens*, terme de jurisprudence & de coutume. Il se dit de la société qui se fait entre le mari & la femme, de tous leurs biens meubles & de tous les immeubles acquis durant le mariage, qui, dans la coutume de Paris, se nomment *conquêts immeubles*. Lorsque la dissolution arrive, la communauté se partage par moitié, quand même l'un des conjoints n'auroit pas apporté ce qu'il avoit promis.

COMMUNES: ce sont les bois & les prairies qui sont abandonnés à la communauté des habitans d'un lieu, pour son usage. Elles appartiennent à tous les habitans, & à ceux même qui n'ont aucune terre à ferme, ni en propriété Elles sont inaliénables: on ne peut les décréter; mais on a son recours, pour la dette commune, sur les habitans.

COMPAGNIE, *terme de négoce*. associations de plusieurs marchands qui se joignent d'intérêt, & qui entreprennent & soutiennent à frais communs quelque objet de commerce que ce soit. Il y a des compagnies particulieres, qui portent le nom de société: elles sont formées par un petit nombre de personnes. Il y en a d'autres qui sont privilégiées, & protégées par l'état, telles que la compagnie des Indes en France, &c.

COMPAGNONS: ce mot, au pluriel, signifie des fleurs semblables à l'œillet, si ce n'est qu'elles sont beaucoup plus petites, & que leur tige est beaucoup plus basse. on les appelle *compagnons*, parce qu'elles

viennent par touffe ; enſorte que pluſieurs ne ſemblent compoſer qu'un ſeul bouquet.

COMPAGNONS, *terme de marine* : ce ſont les matelots de l'équipage d'un vaiſſeau, d'une frégate, d'une barque, qui ſont la manœuvre ſous les ordres des capitaines & des maîtres.

COMPAGNONS *de riviere*. on donne ce nom à ceux qui ſur les ports chargent & déchargent les marchandiſes. on les appelle auſſi *forts*.

COMPAN, petite monnoie d'argent, qui a cours dans quelques endroits des Indes orientales. Elle vaut environ neuf ſols cinq deniers de France ; cependant elle hauſſe & baiſſe avec le change.

COMPARTIMENT, deſſein compoſé de diverſes figures ordonnées ſuivant un plan ſymmétrique, pour la décoration des plafonds, des lambris, des panneaux de vitre ou de menuiſerie ; pour les pavemens de pierre dure, de marbre, de moſaïque. Le compartiment d'un parterre conſiſte dans les différentes piéces qui lui donnent ſa forme. Le compartiment des tuiles eſt l'arrangement avec ſymmétrie des tuiles rouges, blanches, verniſſées, pour la décoration des couvertures combles.

COMPAS, inſtrument de mathématiques, dont on ſe ſert pour décrire des cercles, & meſurer des lignes. Il y a différentes ſortes de compas connus ſous diverſes dénominations. Le compas ordinaire eſt compoſé de deux branches de fer, ou de cuivre, ou de quelqu'autre métal, pointues par en-bas, & attachées en haut par un clou rivé, ſur lequel elles ſont mobiles.

COMPAS *d'artiſan* : il eſt fort & ſolide, ſon uſage ordinaire étant de ſervir à couper le carton, le cuivre, &c. Il eſt traverſé par un quart de cercle, afin qu'on puiſſe l'arrêter fixement à une ouverture, en ſerrant une vis qui appuie ſur un quart de cercle.

Les charrons ont deux compas, le grand & le petit, qui leur ſervent à égaliſer, compaſſer & arrondir leurs ouvrages. Ces compas ne différent entr'eux que par la grandeur de l'un & la petiteſſe de l'autre : les pointes de leurs branches ſont arrondies & pointues.

COMPAS *courbe & briſé* ; il eſt à l'uſages des ſculpteurs : ils s'en ſervent pour meſurer les groſſeurs des corps ronds, parce qu'il embraſſe les parties ; ce que ne peuvent pas faire les compas à jambes droites.

Les graveurs s'en ſervent auſſi pour trouver le véritable endroit d'une planche qu'ils veulent repouſſer & graver.

Les tonneliers ont un inſtrument qu'ils appellent auſſi *compas*, dont ils ſe ſervent pour former & marquer les douves des fonds de leurs futailles en figure ſphérique. Il eſt fait d'un ſeul jet de bois pliant, mais élaſtique, dont les deux bouts ſervent de branche à l'inſtrument, & ſont garnis chacun d'une pointe & d'une virole de fer : ces deux branches peuvent s'approcher & s'éloigner au moyen d'un arc de bois à vis qui les traverſe. Ils ſe ſervent auſſi de compas ordinaires qui ſont de fer, & dont les branches n'ont pas plus de huit pouces de longueur.

Ces compas ne ſont que la moindre partie des différentes eſpeces qu'il y en a, & dont nous ne parlerons pas, parce que nous ne faiſons pas le *Dictionnaire des arts*, mais le *Dictionnaire domeſtique*.

COMPENSATION, *terme de juriſprudence* ; c'eſt la confuſion qui ſe fait d'une dette liquide avec une autre créance auſſi liquide ;

enſorte qu'elle équipolle à un payement. Ainſi un débiteur peut l'oppoſer à la demande qui lui eſt faite, lorſque celui qui la lui fait eſt ſon créancier d'une part, & ſon débiteur de l'autre, parce qu'il n'eſt pas juſte de recevoir une choſe qu'on doit être contraint de reſtituer ſur le champ. Elle eſt d'ailleurs néceſſaire pour éviter le circuit de deux payemens qu'il faudroit faire. La compenſation eſt de droit; mais il faut l'obtenir de juge, en faiſant connoître le titre ſur lequel on ſe fonde : en tout état de cauſe, on peut la demander.

COMPES, eſpece de droguet croiſé qu'on fabrique à Treuil Baret, à la Châteigneraie, &c.... Lorſqu'il eſt apprêté, il porte quarante aunes de long ſur une demi-aune de large. Il faut quarante-huit portées à la chaîne de ſeize fils chacune.

COMPOIX. Voyez *Cadaſtre*. on ſe ſert de ce mot *compoix* en Languedoc & en Provence.

COMPOSE', *terme d'arithmétique*. On appelle *nombre compoſé* celui qui peut être meſuré ou diviſé exactement & ſans reſte, par quelque nombre différent de l'unité : tel eſt le nombre douze qui peut être meſuré par deux, trois, quatre, ſix. Les nombres compoſés entr'eux ſont ceux qui ont une meſure commune autre que l'unité; comme douze & quinze qui peuvent tous les deux être exactement meſurés par trois.

On appelle *mouvement compoſé* celui qui réſulte de l'action de pluſieurs puiſſances qui y concourent.

Médicament compoſé, *terme de pharmacie*. Il ſe dit de tout remede à la préparation duquel on emploie pluſieurs drogues.

Ordre compoſé, *en terme d'architecture*, ſe dit d'une compoſition arbitraire, & différente de celle des cinq ordres d'architecture.

COMPOSITE, *terme d'architecture*. Voyez *Colonne*.

COMPOSTEUR, *terme d'imprimerie*, petite régle de fer ſur laquelle le Compoſiteur arrange ſes caracteres pour former des lignes.

COMPOTE, *terme de cuiſine & de confiſeur*. on fait des compotes de pigeons & de canards, en les paſſant dans du lard, du beurre, ou même du ſain-doux, les faiſant cuire enſuite dans un pot avec du jus ou du bouilloc aſſaiſonné, un bouquet de perſil, de l'écorce de citron, des fines herbes, des épices.

On fait des compotes de preſque tous les fruits. C'eſt une eſpece de confiture qui n'eſt pas de garde, parce que les fruits ne ſont pas cuits au degré néceſſaire pour ſe conſerver long-tems. Pour faire une compote de pommes, on prend des pommes de reinette, on les pele, on les coupe par quartiers, on ôte les cœurs, on les met dans l'eau fraîche, en même tems qu'on les prépare ainſi; on les fait cuire avec de l'eau & du ſucre : cuites & égoutées, on les dreſſe ſur une aſſiette; on acheve de faire cuire le ſyrop, juſqu'à ce qu'il ſoit en gelée; quand il commence à ſe refroidir, on le verſe ſur les pommes avec une cuillere. Il faut, pour ſix pommes, trois chopines d'eau & trois quarterons de ſucre, ou bien ſans ôter la peau, on les fait cuire dans de l'eau & du ſucre; lorſqu'il n'y aura plus de ſyrop, & qu'elles commenceront à rôtir par-deſſous, on met une aſſiette deſſus, & on les renverſe de façon que la peau eſt en-haut. On les fait auſſi cuire entieres, ayant tailladé la peau : laiſſez-y un peu de ſyrop.

Les abricots verds, les amandes

vertes se prennent avant que le noyau soit formé ; on ôte le duvet en les remuant dans une lessive bien chade faite de cendre de bois neuf ; on les lave & on les égoutte ; on les fait ensuite frémir dans de l'eau chaude ; étant reverdis, on les fait bouillir à l'eau claire, presque cuites & égoutées ; on les finit dans un sucre clarifié.

On ôte les pepins & le cœur de tous les fruits qu'on met en compote.

Les fraises & les framboises se mettent dans du sucre à la grande plume ; on leur fait faire deux bouillons, & on les retire du feu aussi-tôt qu'elles veulent se lâcher, & ne pas demeurer entieres.

On coupe un peu la queue des cerises, & on les fait cuire à grand feu, ayant soin de lever l'écume avec du papier blanc ; ce qu'il faut observer pour presque toutes les compotes.

On fait des compotes de fruits déja confits qu'on prend avec de leur syrop, de l'eau & du sucre ; on leur fait faire deux bouillons ; on racheve le syrop pour le mettre dessus.

On ôte le noyaux des abricots ; on partage l'amande en deux pour en mettre un morceau sur chaque moitié du fruit. Ceci doit s'entendre des abricots presque mûrs, qu'on met en compote.

Il faut blanchir les pêches un instant, afin de les peler : on les prend presque mûres, & on les fait cuire dans un sucre clarifié. Quelquefois on les retourne sur un grand feu pour en griller la peau ; nettoyées dans l'eau fraîche & égoutées, on les fait cuire entieres ; c'est ce qu'on appelle *compote de pêches grillées*. Il y en a une autre qui porte le même nom ; après avoir blanchi & pelé les pêches, on les fait cuire entieres à petit feu dans un sucre grillé ; finies & dressées, un peu d'eau & du sucre dans la poële pour faire un petit syrop.

Ces différentes compotes peuvent suffire pour en faire de plusieurs autres especes. Ceux qui desireront plus de détail, n'ont qu'à consulter le Manuel des Officiers de bouche.

COMPROMIS, traité ou accord fait par écrit dans lequel les parties conviennent de s'en rapporter, pour la décision de leurs procès, à des arbitres : pour qu'un compromis soit valide, il faut qu'il fixe le tems dans lequel les arbritres doivent juger ; qu'il fasse mention de la soumission des parties au jugement des arbitres, & qu'il y soit stipulé une peine pécuniaire contre la partie qui ne voudra pas se soumettre au jugement.

COMPTABLE, en général, celui qui a manié lee deniers, les affaires d'un particulier ou d'une compagnie, & qui est tenu d'en rendre compte.

On appelle quittances *comptables*, les quittances & décharger qui sont en bonne forme, & qui sont recevables dans un compte pour en justifier les dépenses ; & les quittances *non-comptables*, celles qui peuvent être rejettées par l'oyant compte, ou parce qu'elles ne sont pas en forme, ou parce qu'elles ne justifient pas pleinement l'emploi des deniers.

COMPTE, (*Ouvrir un*) *terme de commerçant*. C'est le placer, par la premiere fois, dans le grand livre.

Apostillier un compte ; c'est allouer certains articles & en refuser d'autres.

Vérifier un compte ; c'est l'examiner.

Passer un compte ; c'est tenir compte à quelqu'un d'une somme qu'on a reçue ou de lui, ou pour lui,

COMPTE-PAS, instrument qu'on nomme aussi *podometre*, & qui sert à mesurer les distances, à compter combien on a fait de pas en allant d'un lieu à un autre.

COMPTOIR, espece de table ou de bureau sur lequel le marchand expose ses marchandises, en paye & en reçoit le prix; c'est aussi le nom que l'on donne aux lieux de commerce où les Européens ont établi leur bureau général de commerce dans les Indes, dans l'Asie dans l'Afrique.

COMPUT, *terme de chronologie* qui ne se dit que des calculs de tems necessaires pour construire le calendrier. Voyez *Calendrier*.

CONCHE; c'est ainsi qu'on appelle le second réservoir des marais où l'on fabrique le sel. Le premier s'appelle, *jas* de celui ci l'eau va par des tuyaux de bois dans les couches, après s'y être un peu échauffée, elle entre dans un canal qu'on appelle *ame d'eau*, & qui la porte dans un autre réservoir nommé *le mort*.

CONCOMBRE, plante potagere qu'on emploie dans la cuisine, & dont la médecine fait quelque usage, particuliérement de concombre sauvage. On en cultive quatre especes pour la table, qui sont le hâtif, le tardif, le concombre à bouquet, & le concombre noir.

Il n'y a d'autre différence entre les deux premieres espéces, si ce n'est que le hâtif mûsit plutôt & qu'il est plus petit. D'ailleurs toutes les deux ont leur racines droites, fibrées & chevelues; les tiges sarmenteuses & rampante, les feuilles alternes: portées sur une queue assez longue, plus grandes que celles de la vigne dont elles imitent le contour, sans dentelure aux bords, rudes & garnies de petits aiguillons, particulierement en-dessous. Il y a, le long des branches, des vrilles ou mains: de leurs aisselles naissent de fleurs jaunes, disposées en cloche, dont les unes sont stériles & les autres fertiles. Le fruit se forme presque en même tems que la fleur: il s'allonge jusqu'à un pied sur trois pouces environ de grosseur: il y en a de blancs, de verds & de jaunes.

Ls concombre à bouquet, ou le concombre mignon a la feuille plus petite, les tiges plus courtes & qui s'éleve droit, jusqu'à ce que le poids du fruit les fasse retomber. Ce fruit vient par bouquets au nombre de trois ou quatre réunis ensemble: en mûrissant, il prend une couleur jaune & dorée; il est beaucoup plus petit que celui des deux premieres especes: la chair & la graine sont semblables: son principal mérite est d'être fort hâtif.

Le concombre noir est distingué des autres, particulierement par la couleur des fruits qui deviennent presque noirs en mûrissant. Il s'en trouve cependant qui sont marbrés & rayés d'un blanc jaunâtre: la grosseur & la longueur sont fort semblables au concombre tardif; mais la peau en est beaucoup plus raboteuse, & forme une quantité de petites côtes; sa chair est si ferme, de couleur jaunâtre, & beaucoup moins aqueuse. La graine est plus grosse du double, plus évasée & plus rousse.

Entre les autres especes qu'on cultive par curiosité, il est bon de dire un mot du concombre sauvage qui est fort utile en médecine. C'est une plante dont la racine est longue & grosse. Il en sort plusieurs tiges épaisses, qui s'élevent d'abord fort droites à la hauteur de quinze à dix-huit pouces, & qui se renversent ensuite contre terre, quand elles sont chargées de leurs fruits. Elles en portent beaucoup; ils ont

la forme & la groſſeur d'une groſſe olive d'Eſpagne, ayant la peau rude & inégale, & renfermant, en trois loges ſéparées, des graines noires, plates, preſqu'ovales & luiſantes.

On ſeme ſur couche les deux eſpeces hâtives dans les mois de Novembre ou de Décembre : quatre pouces de terreau ſuffiſent pour la ſemence qu'on peut mêler, par conſéquent, ſur la même couche avec les autres eſpeces de plantes à qui cette doſe ſuffit. On peut mettre ſous chaque cloche quinze ou vingt grains. Auſſi-tôt ſemé, on baiſſe les cloches, & on y donne les mêmes ſoins qu'aux melons. Un mois après, pour le plus tard, ils ſont bons à repiquer ſur une couche neuve ; & alors on n'en met que ſix ſous chaque cloche. Il faut être exact à réchauffer la couche, & donner de l'air au plan, autant que le tems peut le permettre. Avec ces ſoins, il eſt en état, un mois après, d'être replanté en place ſur une troiſieme couche pour y demeurer. Il faut ſept ou huit pouces de terreau pour cette derniere couche, & faire le dernier lit du fumier le plus menu. On les place en échiquier, à deux pieds l'un de l'autre, & on fait choix des cloches les plus claires. Quand les pieds ſont aſſez forts, on coupe les oreilles & on pince la tige au-deſſus de la ſeconde feuille ; ou, pour mieux dire, on la coupe.

Le reſte de la culture conſiſte à entretenir la chaleur de la couche, de façon cependant qu'elle ne ſoit pas trop grande, & à donner de l'air à la plante. Elle n'a ordinairement beſoin d'eau que lorſque le fruit eſt bien arrêté ; il peut cependant arriver que les terreaux ou les fumiers aient été employés trop ſecs ; dans ce cas, la plante languit, & il faut la mouiller légérement, après avoir fait tiédir l'eau au ſoleil, ou après avoir jetté une ou deux pintes d'eau bouillante ſur une cruchée d'eau naturelle. Il faut éviter la confuſion des branches, & dès que les fruits paroiſſent, les accoutumer peu-à-peu à l'air, en prenant cependant des précautions contre le froid. Dans les chaleurs, on mouille copieuſement.

En Angleterre & en Hollande on ſeme dans les premiers jours d'Octobre en pleine terre, avec la précaution de couvrir pendant les nuits, & dans les jours de mauvais tems : le mois ſuivant, ils replantent chaque pied ſéparément dans un petit pot qu'ils mettent ſur une couche chaude à couvert des chaſſis ou verrieres : ils la rechauffent exactement au beſoin, & donnent au plan tous les ſoins qu'il demande ; & il ſe trouve fort, quand les grandes gelées arrivent. Cette méthode accelére la maturité du fruit. Dans les mêmes pays on prolonge ſa durée juſqu'à Noel : pour cet effet, on ſeme, au commencement de Juillet, ſur une couche faite de fumier ſec & de litiere fraîche mêlés enſemble, & chargés de dix pouces de terre. Il n'y a pas alors d'autres précautions à prendre ; mais quand le froid commence, il faut avoir ſoin de l'en garantir. La plante bien ſoignée donne du fruit juſqu'aux grandes gelées.

Le concombre ordinaire, qu'on nomme *le tardif*, & le concombre noir, demandent beaucoup moins de ſoin ; il y en a même qui ſement le premier en place à la mi-Avril, ſans l'avoir élevé ſur couche ; ce qui ne peut ſe pratiquer à l'égard du concombre noir qu'on éleve ſur couche, & qu'on replante enſuite dans une terre bien fumée.

Cette plante eſt ſujette à une maladie qu'on appelle *le blanc*, ou le

meûnier, parce que ſes feuilles ſe farinent, & en périſſant font avorter le fruit : les fraîcheurs ſont la cauſe de ce dommage ; pour le prévenir, on couvre les planches de paillaſſons ou de grande litiere, dans les tems froids, & ſur tout pendant les nuits. Si, nonobſtant ce préſervatif, ou faute de ce préſervatif, le mal eſt arrivé, le ſeul remede eſt de couper toutes les feuilles infectées. Au reſte, cette maladie attaque plus ordinairement le concombre ordinaire.

On ne cueille la graine, que lorſque les pieds qu'on a réſervés commencent à tomber en pourriture : on la lave en pluſieurs eaux, pour en détacher le limon ; & on la met ſécher pendant quelques jours, avant de l'enfermer. Elle ſe conſerve bonne ſept à huit ans.

On mange le concombre crud & cuit ; on en garnit les ſoupes, on les farcit, on le met ſous des viandes rôties, après les avoir fait cuire & égoutter ; on en fait des ragoûts en gras & en maigre ; on les fricaſſe à la poële, on les apprête dans la caſſerolle. Pour le manger crud en ſalade, il faut auparavant en faire découler l'eau, ſoit en le ſaupoudrant de gros ſel entre deux plats, & le remuant de tems en tems, bien entendu qu'on l'a auparavant pelé & coupé par tranches ; ſoit en le laiſſant une nuit entre deux plats, & le preſſant le lendemain entre les mains, pour en faire ſortir le ſuc.

Le ſuc épaiſſi du fruit du concombre ſauvage, appellé *elaterium*, eſt employé pour les chevaux, en qualité d'évacuant : il purge très-fort ; & on ne doit l'employer que quand il eſt vieux fait, & avec des correctifs. Sa doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à dix.

CONCASSER, c'eſt réduire en poudre ou en petits fragmens certains corps, par le moyen du pilon ou du marteau.

On appelle du *concaſſé*, du poivre qui n'eſt pas pilé, mais ſeulement briſé par morceaux.

CONCHI, eſpece de cannelle des Indes dont il ſe fait un grand commerce au Caire, en Egypte, & qui vient par la mer Rouge.

CONDORIN, petits poids en uſage à la Chine, & ſur-tout à Canton, pour peſer l'argent dans le commerce. Il eſt évalué à un ſol de France.

CONDUIRE : quelques arts ſe ſervent de ce mot, chacun dans une acception qui lui eſt analogue. *En terme de peinture*, c'eſt la même choſe que diriger & diſtribuer. On dit qu'un peintre conduit bien ſon pinceau, pour dire qu'il ménage bien ſes traits & ſes couleurs.

CONDUIRE *ſon cheval*, c'eſt le diriger, & ne le pas laiſſer aller à ſa fantaiſie. Conduire ſon cheval étroit, ſignifie le mener, en s'approchant du centre du manége ; le conduire large, c'eſt le mener, en s'approchant des murailles.

CONDUIRE *un oiſeau ; en terme de fauconnerie*, c'eſt l'élever, le ſoigner, le panſer. La maniere de conduire un oiſeau de proie, & de lui faire aimer ſon gibier, c'eſt de ſaupoudrer ſa gorge de cannelle & de ſucre candi, le mettant ſur la chair de l'oiſeau qu'il a pris.

CONDUIT, canal de plomb, de fer, de pierre & autre matiere ſervant à conduire les eaux. Les jardiniers & les perſonnes qui ont un ſoin particulier de leurs terres, pratiquent des conduits qui en augmentent la fécondité. Ces conduits ſont ordinairement de pierres liées par de bon mortier, pour ne pas laiſſer échapper l'eau. Il ſeroit ridicule d'employer des tuyaux de plomb, dans les conduits qu'on

fait en pleine campagne ; ils ne tarderoient pas à être volés.

CONDUIT *à vent*, *terme d'architecture*. Ce sont des soupiraux ; ou lieux souterreins où les vents se conservent frais & froids, & sont communiqués par des tubes, tuyaux, ou voûtes, dans les appartemens, lorsque les chaleurs sont trop grandes.

CONDUITE *d'eau* ; c'est une suite de tuyaux pour conduire l'eau d'un lieu à un autre. La conduite d'eau prend sa dénomination, & de la matiere des tuyaux & de leur diametre. On dit conduite de plomb, conduite de fer, &c. une conduite de dix pouces, de douze pouces.

CONFECTION, *terme de pharmacie* ; c'est une préparation composée de pulpes, de poudres, de sucre, de miel, &c.... destinée à être prise intérieurement, & cuite en consistance de miel. Il y a, dans les boutiques des apothicaires, plusieurs especes de confection, dont les principales sont la thériaque, la confection alkermes, la confection hamech, la confection anacardine, & celle d'hyacinthe.

CONFISCABLE : une marchandise est confiscable, lorsqu'elle est de contrebande : si les ordonnances en défendent la fabrique ou la vente ; si elle n'a pas les qualités requises par les réglemens ; lorsqu'on n'en a pas fait la déclaration aux bureaux, & qu'on la fait entrer & sortir, sans avoir payé les droits ; lorsqu'elle ne porte pas les marques, plombs ou poinçons de la fabrique & de la visite ; lorsqu'elle est fabriquée ou vendue par celui qui n'a point de maîtrise ; lorsqu'elle passe, qu'elle entre, ou qu'elle sort par d'autres villes, ports, passages, que ceux qui sont marqués par les arrêts du conseil, ou par les congés, permissions ou acquits, que les marchands & les voituriers vont prendre. Une marchandise est encore confiscable, si, quoique permise & de bonne qualité, elle se trouve dans des caisses ou ballots où sont d'autres marchandises de contrebande.

CONFIL, espece de cuve dont se servent les chamoiseurs, les pelletiers, &c. & dans laquelle ils donnent aux peaux une certaine préparation avec du sel, de l'eau de la farine & autres ingrédiens ; ce qu'ils appellent *confire*.

CONFITURE, nom que l'on donne aux fruits, aux fleurs, aux racines, & à certains sucs bouillis & préparés avec du sucre ou du miel, pour les rendre plus propres à se conserver & plus agréables au goût.

On réduit toutes les confitures à huit sortes, les confitures liquides, les marmelades, les gelées, les pâtes, les confitures séches, les conserves, les fruits candis, & les dragées.

Les confitures liquides sont celles dont les fruits sont confits dans un syrop fluide, transparent, auquel les fruits ont communiqué leur couleur. On emploie, dans cette espece de confiture, les prunes, l'épine vinette, les groseilles, les cerises, la fleur d'orange, les petits citrons, les abricots verds & mûrs, les figues, les mûres, les pêches, le verjus, les coings, &c. La façon de faire ces différentes especes de confitures se trouve dans le Manuel des officiers de bouche, avec la quantité de sucre qui convient à chaque fruit. Il n'en faut jamais ni trop, ni trop peu : si elles ne sont pas assez sucrées, elles se tournent ; si elles le sont trop, elles se candissent.

Les confitures séches sont celles dont les fruits ayant bouilli dans le syrop, & après qu'ils sont égouttés,

ſont mis dans le four, afin de les faire ſécher. On peut faire des confitures au ſec de toutes les confitures liquides; pour cet effet, on les met ſur un tamis pour égoutzer; on les poudre de ſucre fin, & on les fait ſécher à l'étuve.

Les poires tapées & lespommes tapées ſe font même ſans avoir bouilli dans le ſyrop. Parmi les poires, on choiſit celles qui ont un jus ſucré; on les fait à moitié ſécher dans un four de chaleur douce; on les applatit, & on les remet dans le four. A l'égard des pommes; on prend de belles reinettes qu'on coupe legérement ſur la peau, & on procede de même que pour les poires, avec ceci de plus qu'on les poudre de ſucre, avant de les mettre au four pour la ſeconde fois, & qu'après les en avoir ôtées, on les poudre encore de ſucre. Il faut les tenir ſéchement.

En général les fruits qu'on veut confire, ſe prennent avant leur parfaite maturité, ſur-tout pour les confitures liquides.

Les confitures demi-ſucrées ſont celles qui ne ſont que couvertes d'un peu de ſucre, afin qu'elles conſervent davantage un goût de fruit.

On parlera des autres eſpeces de confiture en leur lieu.

CONGÉ. On appelle ainſi la permiſſion par écrit, donnée par les commis des aides, d'enlever les vins dont on a fait l'achat, après avoir fait ſa déclaration & paye les droits.

CONGÉ *de remuage*: c'eſt la permiſſion que l'on tire du bureau des aides, de tranſporter des vins d'un lieu à un autre.

CONNOISSEMENT, *terme de commerce de mer*, acte ou reconnoiſſance ſous ſignature privée, donnée parle maître, ou le capitaine d'un navire à un marchand, des marchandiſes reçues ſur ſon bord, avec engagement de les porter au lieu de leur deſtination pour un certain prix. Les connoiſſemens doivent être ſignés par le maître ou par l'écrivain du navire, & faire mention de la qualité & quantité des marchandiſes, des marques & numeros des balles ou caiſſes, du nom du marchand qui les a chargées, du nom de celui à qui elles doivent être remiſes, du port d'où le vaiſſeau eſt ſorti, du lieu où les marchandiſes doivent être déchargées, du nom du maître, de celui du bâtiment & du prix convenu pour le port ou pour le fret.

Chaque connoiſſement doit être triple. Le marchand qui a chargé le vaiſſeau de ſes marchandiſes en garde un; l'autre eſt deſtiné pour celui à qui les marchandiſes doivent être rendues, & le troiſieme reſte entre les mains du maître, ou de l'écrivain.

Ce n'eſt que ſur l'Océan qu'on ſe ſert du terme de connoiſſement, ſur la Méditerranée, on dit *police de chargement*.

CONODIS, petite monnoie de billon, fabriquée au royaume de Cochin, où elle a cours: on l'évalue à ſept deniers tournois.

CONQUE, meſure de grains dont on ſe ſert à Bayonne & à S. Jean de Luz. Pour faire le tonneau de Nantes, qu'on évalue à neuf ſeptiers & demi de Paris, il faut trente conques; pour le tonneau de Vannes & de Bordeaux, il en faut trente-huit.

CONSERVATEURS; (*Juges*) c'eſt ainſi qu'on appelle, dans le commerce, les juges établis pour le maintien & la conſervation des franchiſes & priviléges des foires, & pour prendre connoiſſance des conteſtations qui s'y élevent entre marchands & autres fréquentant les foires de ſon reſſort.

CONSERVATEURS *de Lyon*; (Juges) ce ſont les prévôts des marchands & échevins, avec ſix aſſeſſeurs nommés par Sa Majeſté, & choiſis parmi les plus habiles négocians. Voyez *Conſervation de Lyon.*

CONSERVATION.

Maniere de conſerver le bled dans le Norfolk.

Il faut d'abord que la grange ſoit bien aërée, qu'elle ſoit plancheyée, ou du moins que le ſol en ſoit couvert avec des bourrées; on prend un muid qu'on met dans le milieu de chaque travée, & l'on arrange les gerbes tout autour, l'épi contre le muid, ſi c'eſt du bled; ou l'on les foule tout autour, ſi ce ſont des pois, de l'orge, &c. On continue juſqu'à ce que le bled ſoit à la hauteur du muid; alors on l'éleve plus haut & on range encore le bled ou le grain autour, de la même maniere; ce qu'on continue juſqu'à ce qu'on ſoit au haut de la grange, ou du moins qu'on n'ait que la place néceſſaire pour retirer le muid; ce qui forme une eſpece de puits où ſe ramaſſe l'humidité du bled; de ſorte que tant que le bled ſue, il n'eſt pas poſſible de tenir la tête deſſus ce trou, & l'on dit que ſi une ſouris tombe dedans, elle y périt.

CONSERVATION *de Lyon.* Juriſdiction établie en cette ville pour la conſervation & le maintien des priviléges des foires, & pour tout ce qui regarde le commerce qui ſe fait à Lyon; elle décide encore des conteſtations entre les marchands & négocians qui ont contracté ſous le ſcel des foires de Lyon. C'eſt Philippe de Valois qui a établi cette juriſdiction, le 6 Août 1349. Preſque tous ſes ſucceſſeurs l'ont protégée par des édits & des déclarations. Louis XIV, au mois de Juillet 1669, donna un nouvel édit portant réglement pour cette même juriſdiction. Il lui attribue le droit de connoître privativement à la ſénéchauſſée & préſidial de Lyon & à tous juges, de tous procès mus & à mouvoir pour le fait du négoce & commerce des marchands, circonſtances & dépendances, ſoit en tems de foire ou hors de foire, en matieres civile & criminelle; de toutes les négociations faites pour raiſon deſdites foires & marchandiſes, circonſtances & dépendances; de toutes ſociétés, commiſſions, trocs, changes, rechanges, viremens de parties, courtages, promeſſes, obligations, lettres de change, & toutes autres affaires entre négocians & marchands en gros & en détail; manufactures de choſes ſervant au négoce, & autres de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, pourvu que l'une des parties ſoit négociant ou marchand, & que ce ſoit pour fait de négoce, marchandiſes ou manufactures.

Suivant ce même édit tous ceux qui vendent des marchandiſes & qui en achetent pour les revendre, qui portent bilan & tiennent livres de marchands, ou qui ſtipulent des payemens en tems de foire, ſont juſticiables de la conſervation pour raiſon deſdits faits de marchandiſes & de foire ou payemens.

La conſervation prend encore connoiſſance privativement à la ſénéchauſſée & préſidial, & à tous autres juges, des voitures des marchandiſes & denrées dont les marchands font commerce ſeulement.

Elle connoît auſſi de toutes lettres de répit, banqueroutes, faillites & déconfitures des marchands, négocians & manufacturiers; ce qui a lieu, quoique les faillis demeurent hors de la ville de Lyon; dès

choſes ſervant au négoce de quelque nature qu'elles ſoient ; & en cas de fraude, elle peut ſeule procéder extraordinairement contre les faillis & leurs complices, mettre les ſcellés, faire inventaire & vente judiciaire des meubles & effets, même de leurs immeubles, par ſaiſies, criées, vente & adjudication par décret & diſtribution des deniers en provenans, ſans qu'aucune des parties puiſſe ſe pourvoir ailleurs, ſous prétexte de *committimus*, incompétence ou autrement, à peine de trois mille livres d'amende & de tous dépens, dommages & intérêts ; à la charge ſeulement que les criées ſeront certifiées par les officiers de la ſénéchauſſée.

La conſervation connoît de toutes ces matieres ſouverainement & en dernier reſſort juſqu'à la ſomme de cinq cents livres, & pour les ſommes au-deſſus de cinq cents livres, les ſentences ſont exécutées proviſionnellement.

Toutes les ſemences de ce tribunal, ſoit proviſionnelles ou définitives, ſont exécutées dans toute l'étendue du royaume, ſans *viſa* ni *pareatis*, comme ſi elles étoient ſcellées du grand ſceau.

Il eſt défendu à la ſénéchauſſée & ſiége préſidial de Lyon de prononcer par contrainte, par corps & exécution proviſionnelle de leurs ordonnances & jugemens, conformément aux rigueurs de la conſervation, à peine de nullité, caſſation, &c. . . . la faculté de prononcer ainſi étant réſervée à la conſervation.

L'Edit du mois d'Août 1714 a encore expliqué que les contraintes par corps émanées de la conſervation s'éxecutent par toutle royaume.

Outre la juriſdiction principale de la *conſervation*, il y a auſſi dans l'enclave du même tribunal la juriſdiction du *parquet* qui fait partie de la cour de la *conſervation*. Par arrêt du conſeil d'état du roi & lettres-patentes en forme d'édit enrégiſtrées au parlement, les charges d'avocat & de procureur général de la ville de Lyon ont été réunies à celle de procureur du roi en la conſervation ; & c'eſt en cette derniere qualité que le procureur général de la ville juge gratuitément & en dernier reſſort juſqu'à la ſomme de cent livres de principal ; les ſentences ſont auſſi exécutoires par corps.

CONSERVE, confiture qui ſe prépare avec certains fruits, certaines fleurs, certaines racines réduites en pulpe, & mêlées avec une ſuffiſante quantité de ſucre. On fait des conſerves de café, de chocolat, de piſtaches, de cannelle, de violettes, de jaſmin, de framboiſes, de groſeilles, de ceriſes, d'abricots, &c. On réduit les fruits en pulpe ou en les pilant, ou en les faiſant cuire en marmelade, comme les abricots & autres fruits ſemblables. Tandis qu'on les prépare, on fait cuire le ſucre, & afin qu'il fonde mieux, on l'arroſe d'eau par-tout, une chopine ou trois demi-ſeptiers d'eau pour quatre livres de ſucre. On a ſoin de l'écumer ; & afin que l'écume pouſſée par le bouillon vers la queue du poëlon, ſe puiſſe enlever plus facilement, on donne le feu un peu plus pardevant que par derriere, & on le pouſſe au milieu, quand le ſucre eſt bien écumé. Il faut le remuer ſouvent, tandis qu'il eſt ſur le feu, afin qu'il cuiſe également. On connoît que le ſucre eſt cuit, quand on voit qu'il s'épaiſſit, & que le bouillon qui ſe faiſoit dans le milieu, ſe fait de tous côtés, mais lentement. Alors on le retire de deſſus le feu, & après lui avoir laiſſé paſſer ſa plus grande chaleur, on y trempe peu-à-peu la

pâte avec la gache, enſuite on la mêle par tout le poëlon, la tournant & renverſant avec promptitude, juſqu'à ce que la chaleur en ſoit appaiſée. Quand la conſerve eſt faite, on la verſe dans des moules. Pour que rien ne reſte au poëlon, on arroſe les bords de la conſerve de trois ou quatre gouttes d'eau, on préſente le poëlon au feu de tous les côtés, & à meſure qu'il s'échauffe, on détache la conſerve.

Il faut que les tables ſur leſquelles on verſe la conſerve, dans les moules de papier, n'aient aucune graiſſe; la chaleur l'attireroit au travers du papier, & elle empêcheroit la conſerve de ſe prendre: il faut encore que le lieu ſoit chaud & bien fermé; dans un lieu froid, on n'auroit pas le tems de verſer & de façonner la conſerve.

Quand on puiſe dans le poëlon avec une cuiller pour verſer ſur le papier, il ne faut prendre que d'un côté, & non pas de tous les côtés; ce qui feroit bientôt refroidir la conſerve, & on en perdroit beaucoup.

Si les conſerves ſont trop froides, quand on veut les lever de deſſus les papiers, on les met ſur une planche qu'on a fait chauffer, & dont la chaleur les fait reſſuer.

Il faut les tailler en biſcuits avant qu'elles ſoient refroidies, à moins qu'on ne veuille s'expoſer à en rompre beaucoup.

On paſſe au tamis les fruits à pepin, afin de les en ſéparer; c'eſt ce qui ſe pratique à l'égard des groſeilles & des framboiſes qu'on fait enſuite réduire à un tiers, en les mettant ſur le feu.

Le café, le chocolat, la cannelle ſe mettent en poudre: pour les conſerves de citrons, bigarades, oranges, on prend la rapure des écorces.

CONSERVE, *en terme de marine*, ſignifie un ou pluſieurs vaiſſeaux de guerre, charges de conduite ou d'eſcorter des vaiſſeaux marchands.

CONSIGE, ou CONSIVE. On appelle ainſi à Lyon le livre du maître des coches ſur lequel il conſigne & enrégiſtre les ballots & paquets de marchandiſes qu'il ſe charge de faire remettre au lieu de leur deſtination.

En Provence, c'eſt le regiſtre où les commis & les receveurs des bureaux des fermes inſcrivent les ſommes dépoſées par un voiturier, pour ſûreté que les marchandiſes déclarées auront été conduites à leur deſtination, leſquelles ſommes ſont reſtituées en rapportant l'acquit à caution déchargé par les commis des bureaux des lieux pour leſquels ces marchandiſes étoient déclarées & deſtinées.

CONSIGNATION, dépôt de deniers que le débiteur fait par autorité de juſtice entre les mains d'un officier public, à l'effet de ſe libérer envers celui auquel les deniers ſont dûs, ou lorſque celui-ci ne veut pas les recevoir, ou en attendant la déciſion de quelque difficulté, ou que la condition qui empêche de les délivrer, ait lieu.

CONSIGNER, dépoſer une choſe en main tierce, en faire la conſignation. Voyez *ce mot*.

CONSOLE, ornement d'architecture ou de menuiſerie, qui eſt en ſaillie. Il y en a de différentes formes dont chacune a une épithete particuliere.

CONSOMMÉ, bouillon fort de viandes qui ſe reduit engelée ferme, quand il eſt refroidi. On peut faire des conſommés avec les débris des volailles & autres viandes qu'on travaille pour un grand repas. On fait ſuer les viandes dans la marmite, & un peu glacer; on les mouille

mouille de bouillon, après avoir laiſſé bouillir long tems à petit feu, on paſſe le conſommé.

CONSOUDE. Il y a la grande & la moyenne. La premiere eſt une plante ſauvage qui croît dans les bois & dans les prés : elle s'éleve de deux à trois pieds ; ſa fleur eſt monopétale, faite à-peu près en forme de cloche, de couleur blanche ou pourpre. On ſe ſert de la racine pour arrêter les hémorrhagies des chevaux.

La conſoude moyenne qu'on appelle auſſi *bugle*, ne s'éleve qu'à un demi-pied ; elle pouſſe deux ſortes de tiges, les unes rondes & rampantes, les autres quarrées & qui s'élevent. Toute la plante eſt velue, & les fleurs ſont blanches. C'eſt un vulneraire dont les maréchaux ſe ſervent.

CONSTIPATION. Nous ne parlons de cette maladie, que relativement aux chevaux. Si elle n'eſt accompagnée d'aucun ſigne de quelque autre maladie, on peut la traiter ſur le pied d'une bile engagée dans le foi. La ſaignée, une diéte rafraîchiſſante, des lavemens, le miel ſont les remedes convenables.

CONSTITUTION *de rente*, ou *rente conſtituée*. C'eſt un contrat de rente qui emporte aliénation, & par lequel, en empruntant une ſomme d'argent ; on conſtitue & l'on vend ſur ſoi une rente au profit de celui qui donne cette ſomme. Pour qu'un contrat de rente ſoit valide, il faut, 1° que le principal ſoit aliéné pour toujours ; 2° que la rente ne monte pas plus haut que l'ordonnance ; c'eſt aujourd'hui cinq pour cent : ainſi quand le principal eſt de dix mille livres : la rente peut être de cinq cents livres, en exigeant davantage ce ſeroit uſure ; 3° que le débiteur de la rente ſoit libre de la racheter en remboursant le principal ; la rente conſtituée eſt dûe par la perſonne & non par les héritages qui ont été hypothéqués pour aſſurance de la dette : les rentes conſtituées ſont réputées tantôt meubles, tantôt immeubles : on regarde comme immeubles celles qui ſont ſur l'hôtel-de-ville de Paris, & meubles celles qui ſont ſur les états de Languedoc : pour celles qui ſont dûes par des particuliers, on ſe régle ſur le domicile du créancier. Il y a preſcription pour les arrérages, quand on a été cinq ans, ſans faire ſommation au débiteur de payer.

CONSULS ; ce ſont des juges choiſis du corps des marchands, élus & prépoſés pour regler & décider les conteſtations qui s'élevent entr'eux, & de tout ce qui peut être relatif au commerce. La premiere juriſdiction conſulaire fut établie à Paris, par édit du mois de Novembre 1563. On en créa enſuite beaucoup d'autres dans le royaume, à l'inſtar de celle de Paris. Les ſentences des conſuls ne s'expédient qu'en papier timbré ; elles peuvent être exécutées par ſaiſie de biens, meubles & immeubles, & emportent auſſi la contrainte par corps. Elles ſont exécutoires, nonobſtant toute oppoſition ou appellation, lorſque la condamnation n'excéde pas cinq cents livres ; & lorſqu'elle excede, elles ſont exécutoires par proviſion en donnant caution. C'eſt à la grand-chambre du parlement que ſont directement portées les appellations qu'on interjette de ces ſentences. On n'accorde point de lettres de répit contre les ſentences des conſuls.

CONSULS *François, dans les pays étrangers*. Officiers du roi établis par commiſſion dans les Echelles du Levant, dans les villes & ports d'Afrique, de Barbarie, d'Eſpagne, de Portugal & autres pays

étrangers, où il se fait un commerce considérable.

Pour être revêtu de cette commission, il faut avoir atteint l'âge de trente ans. Les fonctions de ces officiers sont de maintenir dans leurs départemens les priviléges accordés à la nation Françoise par le souverain du pays, & d'avoir inspection & juridiction, tant au civil qu'au criminel, sur tous les François qui sont dans leur département, & particuliérement sur le commerce & les négocians. Autrefois les consuls levoient des droits sur les marchandises & sur les bâtimens : ils ont été supprimés par arrêts de 1691, avec défenses d'en exiger à l'avenir, sous quelque prétexte que ce fût.

CONTAGION.

Histoire de la maladie contagieuse qui régna, en 1714, parmi les vaches à lait, dans les environs de Londres, & des moyens qu'on employa pour l'arrêter ; par M. Bates, chirurgien de la maison du roi d'Angleterre.

Cette maladie commença à se répandre vers la mi-Juillet à *Islington*. Les magistrats ordonnerent à M. Bates d'examiner si elle étoit contagieuse, & chargerent le grand chancelier de lui fournir le secours de son autorité : en conséquence quatre juges de paix du comté de Middlesex eurent ordre de faire les perquisitions nécessaires : ils se convainquirent en effet, que cette maladie étoit une espece de peste dont voici les symptômes.

Dès qu'un animal en étoit attaqué, il refusoit de manger, le lendemain, il lui survenoit une toux très-violente, & il rendoit des excrémens semblables à de la craie ; la tête & quelquefois le corps lui enfloit ; un ou deux jours après il rendoit une grande quantité de matiere muqueuse par le nez, sa respiration devenoit puante ; à la fin il lui survenoit un dévoiement, quelquefois sanguinolent, qui se terminoit à la mort. Il y en avoit qui mouroient en trois jours, d'autres en cinq ou six ; les bœufs vivoient huit ou dix jours : ils refusoient toute sorte d'alimens pendant toute leur maladie, & étoient très-chauds.

Voici les moyens que M. Bates proposa pour arrêter les progrès de ce cruel mal :

1°. D'acheter & de faire brûler tous les troupeaux attaqués de la maladie, ou du moins de brûler les animaux malades, & de tenir les autres dans des lieux séparés, & de brûler ceux qui tomberoient malades, ou mourroient de la contagion :

2°. De faire bien laver les étables où ces troupeaux avoient été gardés, de les parfumer en y brûlant de la poix, du gaudron & de l'absinthe, & de n'y remettre aucun troupeau de trois mois :

3°. D'empêcher qu'aucun troupeau ne restât ou n'allât paître dans les champs où les troupeaux malades avoient été :

4°. D'empêcher que les personnes qui avoient eu soin des troupeaux malades, ne communiquassent avec ceux qui n'avoient pas encore été attaqués de la maladie :

5°. Qu'on ordonnât à tous les maîtres des troupeaux qu'aussi-tôt qu'ils s'appercevroient que quelqu'une de leurs vaches refusoit de manger, ou avoit quelque autre symptôme de la maladie, de les séparer du reste du troupeau, & d'en donner avis aux personnes qu'on proposeroit pour les brûler, & d'ordonner, comme ci-dessus, des endroits où elles alloient paître :

6°. Qu'on obligeât les proprié-

taires des troupeaux de diviſer leurs bêtes de façon à n'en laiſſer que dix ou douze enſemble.

En conſéquence il fut ordonné qu'on payeroit quarante shillings à quiconque brûleroit une vache qui ne ſeroit malade que depuis vingt-quatre heures ; mais s'ils attendoient plus long tems, on ne leur payeroit que la valeur de la peau & des cornes.

Comme il y eut quelques particuliers qui ne parurent pas contens de ce réglement & qui prirent la réſolution d'aller vendre leurs troupeaux dans quelque marché écarté, on chargea des gens d'avoir l'œil ſur leur conduite, de compter leurs troupeaux tous les matins, & de les ſuivre, lorſqu'ils les meneroient au marché pour avertir les acheteurs du danger qu'ils couroient. On prit tous les autres moyens qu'on crut propres à prévenir les ſuites funeſtes de cette cruelle maladie. M. Bates eut ordre d'en examiner plus particuliérement la nature, pour cet effet il ouvrit ſeize de ces animaux.

Les cinq premiers avoient été dans un troupeau malade, & commençoient eux mêmes à avoir les ſymptômes de la maladie : il trouva leur véſicule du fiel plus grande qu'elle n'auroit dû l'être naturellement, & remplie d'une bile verte, mais dont le goût & l'odeur n'avoient rien d'extraordinaire. Leur pancréans étoit ridé, quelques-unes de leurs glandes étoient obſtruées & tuméfiées ; pluſieurs de celles du méſentere avoient deux ou trois fois leur groſſeur naturelle ; leurs poumons étoient un peu enflammés, & leur chair avoit un peu de chaleur.

Les ſix qu'il ouvrit enſuite étoient malades depuis deux jours. Leur foie étoit plus noir qu'à l'ordinaire : dans deux il y trouva de petites véſicules remplies d'une ſubſtance calvaire, de la groſſeur d'un pois. Leurs véſicules du fiel avoient deux fois la groſſeur ordinaire, & étoient remplies d'une bile dont le goût & l'odeur étoient naturels, mais plus verte encore que celle des premieres. Leur pancréas étoit ridé, quelques-unes de leurs glandes étoient très-groſſes, très-dures & noires ; celles du méſentere étoient pour la plûpart, cinq fois plus groſſes que le naturel. Leurs poumons étoient enflammés, & on y remarqua pluſieurs véſicules qui s'y formoient ; leurs inteſtins étoient parſemés de taches rouges & noires, leur chair étoit très-chaude, ſans avoir changé de couleur.

Les cinq dernieres étoient mourantes, quand on les ouvrit, leur foie étoit noirâtre, ridé & contracté, & dans trois on trouva des véſicules de la groſſeur d'une noix muſcade, pleines d'une ſubſtance pétrifiée, leur véſicule avoit trois fois ſa groſſeur ordinaire, & pleine de bile d'un verd très-foncé ; leur pancréas étoit très-ridé & très-contracté ; pluſieurs de leur glandes étoient groſſes, dures, noires, celles du méſentere avoient huit ou neuf fois leur groſſeur naturelle, & étoient très noires, il en trouva dans deux vaches qui avoient, dans leur follicule, une pétrification jaunâtre ; leurs inteſtins étoient de couleur de ſerpent, leur membrane interne avoit été excoriée par les purgations. Leurs poumons étoient très-enflammés & remplis de véſicules pleines d'une matiere purulente jaune ; leur chair étoit extrémement chande, ſans que ſa couleur fût preſque altérée.

Il trouva, dans une de ces vaches, la bile pétrifiée dans tous ſes vaiſſeaux ; ce qui lui donnoit l'air d'une branche de corail d'un jaune

foncé très-caſſant; dans un autre, le foie couvert de taches inflammatoires de la largeur d'un écu, qui commençoient à ſe ſéparer comme un véritable charbon. Dans une troiſieme, la liqueur du péricarde avoit fait un dépôt comme l'eau de chaux, & avoit excorié toute la ſurface du cœur.

Quant à l'origine de cette maladie, M. Bates remarque qu'auprintems les vaches ſont purgées pendant cinq ou ſix ſemaines par les herbes nouvelles : pendant tout ce tems, elles ſont alertes & gaillardes, leur lait devient plus clair, d'une couleur bleue, d'un goût plus doux & plus abondant. Le printems qui précéda cette maladie fut très-ſec par toute l'Europe, de ſorte qu'il y eut très-peu d'herbes, encore furent elles très-ſéches, auſſi les vaches ne furent-elles pas purgées à l'ordinaire, & même le plus grand nombre ne le fut pas du tout; elles ne donnerent pas la moitié du lait qu'elles avoient coutume de donner les autres années, & il étoit plus épais & plus jaune; on remarqua même, à Londres, qu'il tournoit preſque tout, lorſqu'on vouloit le faire bouillir; delà M. Bates conclut que le défaut de cette purgation fut la cauſe de la maladie par les obſtructions qui en furent la ſuite, & qui s'étant terminées par la putréfaction la rendirent contagieuſe.

Les vaches ſont encore ſujettes à une ſemblable purgation à la fin de Septembre, produite par une cauſe ſemblable; ce qui ne contribua pas peu à prévenir le progrès de cette maladie : car cette purgation ſurvenant auſſi-tôt après la premiere irruption du mal, garantit beaucoup de vaches de ſon impreſſion.

On tenta pluſieurs moyens de guérir de cette maladie, mais inutilement; la recette Hollandoiſe ne réuſſit pas mieux : ce qui réuſſit le mieux, furent les ſaignées copieuſes & des boiſſons rafraîchiſſantes & délayantes, priſes en grande quantité : comme le nombre de ces animaux morts empêchoit qu'on ne pût les brûler tous, on les enſevelifſoit à quinze ou vingt pieds ſous terre, & on rempliſſoit, avec de la chaux, leurs membres qu'on tailladoit exprès.

Ayant eu avis que pluſieurs perſonnes envoyoient vendre leurs veaux aux marchés, on ordonna que tous ceux qui avoient des troupeaux malades, euſſent à amener leurs veaux pour être enterrés, & on leur accorda depuis cinq juſqu'à dix ſhillings par veaux.

Mais ce qui mit fin à cette maladie, ce fut la ſeconde purgation qui ſurvint vers la fin d'Octobre; cependant il en reſta encore quelques traces juſqu'à Noël.

Les précautions dont nous avons parlé, juſqu'ici firent qu'elle ne dura guère que trois mois en Angleterre, au lieu qu'elle dura plus de deux ans dans les autres endroits où elle parut.

Il périt cinq mille quatre cents dix-huit vaches & quatre cents trente-neuf veaux dans les comtés de Midleſex, Eſſex & Surry. Le roi d'Angleterre fit diſtribuer quelque argent pour dédommager les habitans de ces pays, des pertes qu'ils avoient faites.

CONTAILLES. On met les ſoies contailles au nombre des bourres de ſoie, qui ſont de la plus baſſe qualité; on les appelle auſſi *ſtraſſes* ou *rondelettes*.

CONTRAHIERVA, racine d'une plante du Perou qu'on fait prendre aux chevaux, quand ils ont été mordus de quelque bête venimeuſe.

CONTRAINTE. Sentence, ou

ordonnance d'un juge, en vertu de laquelle un huissier oblige, & contraint quelqu'un par voie de saisie & exécution.

CONTRAINTE *par corps* (La) a lieu dans les cas que nous allons rapporter. Pour forcer un homme d'abandonner une maison ou un héritage dont il s'est emparé par force, pour crime de stellionnat, pour dépôt nécessaire, pour lettres de change, pour deniers royaux, pour la délivrance de deniers consignés par autorité de justice, pour la représentation des meubles saisis, pour achat de vin sur les étapes, de grains dans les marchés, de bestiaux & autres marchandises dans les foires; pour l'exécution des contrats maritimes, ventes & achats de vaisseaux; pour l'exécution des baux des terres & héritages de la campagne; pour les dépens adjugés en vertu de sentence montant à deux cents livres & au-dessous; pour restitution des fruits au-dessus de deux cents livres; pour dommages & intérêts au-dessus de deux cents livres; pour sommes liquides & certaines provenant de gestion, de tutelle & de curatelle.

Les femmes sont exemptes de la contrainte par corps, à moins qu'elles ne soient marchandes publiques.

CONTRAT. C'est un consentement ou convention de deux ou de plusieurs personnes qui s'obligent ou qui promettent de leur bon gré, par écrit, & sous l'autorité publique, à faire quelque chose ou à payer quelque somme.

On appelle aussi *contrat* l'instrument par écrit qui est la preuve du consentement donné & de l'obligation passée entre les parties.

Il y a différentes especes de contrats, tels que les contrats de vente, d'atermoiement, de cession, &c. . . . .

CONTRAT-MOHATRA: on donne ce nom au gain illicite que fait un marchand, en vendant ses marchandises à plus haut prix qu'elles ne valent, & en les faisant racheter ensuite pour son compte par des personnes interposées, à plus bas prix qu'il ne les a vendues. Ce commerce usuraire est défendu par les loix ecclésiastiques & civiles.

CONTREBANDE. C'est ainsi qu'on appelle tout commerce qui se fait contre les loix de l'état, en y faisant entrer des marchandises dont l'introduction est absolument défendue. Ces marchandises sont confiscables, aussi-bien que toute autre marchandise même permise qui se trouve sous les mêmes cordes. Ceux qui font la contrebande sont souvent condamnés à de fortes amendes.

La contrebande différe de la fraude, en ce que par celle-ci on tâche d'éviter de payer les droits imposés sur les marchandises permises.

CONTRE-CHASSIS, chassis de verre ou de papier qu'on place au-devant des chassis ordinaires, pour rendre la lumiere du jour plus douce & plus agréable.

CONTRE-CLEF, vousoir joignant la clef, soit à droite, soit à gauche.

CONTRE-CŒUR: c'est le fond de la cheminée entre les jambages & le foyer: il doit être de brique ou de tuileau, & avoir six pouces de plus en talut qu'en contre-haut. C'est aussi une plaque de fer fondu ornée de sculpture, qu'on met au milieu de la cheminée pour conserver le mur & renvoyer la chaleur.

CONTRE-FAÇON: c'est la fraude que l'on fait en contrefaisant l'impression d'un livre, ou la manufacture d'une étoffe, au préjudice de ceux qui en ont le droit & le privilége.

CONTRE-FICHE, piéce de bois qui eſt miſe en pente contre une autre, ou contre une muraille, pour la ſoutenir & l'étayer.

CONTRE-FORTS, *terme d'architecture*, ſont des piliers de maçonnerie qu'on fait pour appuyer ou ſoutenir des murailles ou des terraſſes qui pouſſent & menacent d'écrouler.

Ces ſortes d'ouvrages ſont bandées en berceaux, à diſtance les uns des autres.

Quand on bâtit ſur la pente d'une montagne, il faut faire des contre-forts ou éperons bien liés avec le mur qui ſoutient les terres, diſtans de deux toiſes les uns des autres.

CONTRE-FORTS, *en terme de bottier*, ſont des piéces que l'on coud par la tige, pour rendre la botte plus forte.

CONTRE-FRUIT, *terme d'architecture*. Le fruit d'un mur eſt une diminution de bas en-haut ſur ſon épaiſſeur, telle que le dedans ſoit à plomb, & que le dehors ſoit un peu en talut : le contre-fruit produit en dedans le même effet que le fruit en dehors; enſorte que le mur a une double inclinaiſon, & que ſa baſe étant plus forte que ſes parties plus élevées, il en eſt d'autant plus ſolide.

CONTRE HATIERS, grands chenets à pluſieurs crampons, pour placer pluſieurs broches qui tournent en même-tems.

CONTRE-JAUGER *les aſſemblages*, *terme de charpenterie*; c'eſt tranſporter la largeur d'une mortoiſe ſur l'endroit d'une piéce de bois où doit être le tenon, afin que le tenon ſoit convenable à la mortoiſe.

CONTRE JOUR, lumiere ou fenêtre oppoſée à quelqu'objet, qui le fait paroître déſavantageuſement.

CONTRE-LATTE, *terme d'architecture* qui ſe dit des lattes qu'on poſe en longueur entre les chevrons au-deſſous de celles qui ſont poſées en travers, & qui portent les tuiles ou les ardoiſes. On ſe ſert, pour les ardoiſes, de contre-lattes de ſciage, c'eſt-à-dire, de celles qui ſont refendues à la ſcie, & qu'on nomme auſſi *lattes volices*. Pour les tuiles, on ſe ſert de bois mince fendu par éclats; ce qu'on appelle *contre-lattes de fente*.

CONTRE-LATTER, *en architecture*, c'eſt latter une cloiſon ou un pan de bois devant & derriere, pour le couvrir de plâtre.

CONTRE-LATTOIR, outil de fer à l'uſage des couvreurs. Sa longueur eſt d'environ un pied, ſur quatre à cinq lignes en quarré; d'un bout il eſt traverſé par une cheville qui ſert de poignée, & de l'autre terminé par un crochet avec lequel on tire la latte.

CONTRE LETTRE, écrit ſecret ſous ſeing-privé, par lequel on annulle, on change, on altere un autre acte public & ſolemnel, ou qui renferme quelque diſpoſition contraire. Il y a des cas où les contre-lettres ſont défendues, comme contraires à la bonne foi.

CONTRE-MARQS, certains traits que les charpentiers tracent ſur leurs bois, à meſure qu'ils les achevent, afin de les reconnoître, quand ils les aſſemblent.

CONTRE MARQUE, *terme de manege*. Lorſque le chevaux ſont hors d'âge de marquer naturellement, c'eſt-à-dire, lorſqu'ils ont dix-huit ans, les maquignons contre-marquent ſur-tout ceux qui conſervent la dent courte & blanche juſques dans la vieilleſſe. Il y a pluſieurs façons de contre-marquer, c'eſt-à-dire, d'ajuſter la dent, de maniere qu'elle paroiſſe noire & creuſe; la plus commune eſt le

burin : ils s'en servent pour creuser la dent, puis ils noirciſſent ce creux avec de l'encre double, ou avec un grain de ſeigle qu'ils mettent dans le creux, & qu'ils brûlent enſuite avec un fer rouge. Il eſt aiſé de diſtinguer ce creux artificiel de celui qui eſt naturel aux chevaux qui marquent encore : car on trouve communément la dent rayée à côté du creux, parce que ſouvent le cheval remue pendant l'opération ; ce qui fait gliſſer le burin ſur la dent : on trouve auſſi le noir imprimé à la dent plus noir que le naturel. D'ailleurs on a recours aux crochets. Voyez *Crochets* ; & on examine de plus, s'il n'y a aucune des marques de vieilleſſe déduites au mot *cheval*.

CONTRE MARQUE, *orfévrerie*, eſt la marque ou le poinçon de la communauté, ajouté à la marque de l'orfévre, pour faire voir que le métal eſt de bon aloi.

CONTRE-MUR, *architecture*, eſt une petite muraille contigue à une autre, pour la fortifier & la garantir du dommage qu'on pourroit recevoir des édifices qui ſont auprès.

CONTRE PASSATION *d'ordre* (La) ſe fait, lorſqu'un ordre a été paſſé au dos d'une lettre de change par une perſonne, au profit d'une autre, & que cette autre redonne la même lettre de change en payement à celle qui la lui avoit déja donnée.

CONTRE-PIED, *terme de chaſſe*. Prendre le contre-pied, c'eſt retourner par où la bête eſt venue.

CONTRE-POIDS, force qui ſert à diminuer l'effort d'une force contraire. Pluſieurs arts ont des inſtrumens que les artiſtes appellent *contre poids*, & qui leur ſervent pour leurs ouvrages.

CONTRE-POIDS, *en terme de manege*, ſe dit de l'équilibre que garde le cavalier, demeurant toujours dans le milieu de la ſelle, ſans pencher ni d'un côté ni d'autre, & également ſur les deux étriers, quelque mouvement que faſſe ſon cheval, pour lui donner les aides à propos. Un cavalier qui garde le contre-poids eſt toujours préparé contre les ſurpriſes & les déſordres de ſon cheval.

CONTRE-ESPALIER, file d'arbres, fruitiers ainſi appellée parce qu'elle ſe trouve ſouvent placée à l'oppoſite des eſpaliers. Les contre-eſpaliers ſe mettent ordinairement dans de larges plates-bandes qui bordent les allées & ſervent de cadre aux quarrés des jardins. Les arbres ſont aſſujettis à quatre pieds d'élevation au plus, pour laiſſer la vue libre ſur les quarrés, & empêcher, le moins qu'il eſt poſſible, l'action du ſoleil ſur les légumes ; on les place à égale diſtance les uns des autres, on leur donne une forme réguliere, & on les aſſujettit par un treillage à former une ligne droite. On cultive les arbres qui ſont en contre-eſpalier, comme les eſpaliers qui leur ſont oppoſés ; il n'y a aucune différence, ſi ce n'eſt qu'on les laiſſe venir moins hauts, & qu'ils ont deux faces, au lieu que les eſpaliers n'en ont qu'une. Les arbres fruitiers en buiſſon, qui avoient prévalu pendant un tems ſur les contre-eſpaliers, ont été abandonnés depuis, parce qu'on s'eſt apperçu qu'ils offuſquoient & contrarioient l'alignement des allées, & on en eſt revenu aux contres eſpaliers.

CONTRE-TEMS, *en terme de manege*, eſt un mouvement rude & déréglé qu'un cheval fait tout-à coup en galopant, quand il a peur, ou quand il ſe déſunit, c'eſt-à-dire qu'il change de pied.

CONTRE-TERRASSE, terraſſe appuyée contre une autre, ou élevée au-deſſus.

CONTRE-VENTS ; *en terme de charpenterie*, sont des piéces de bois qui se mettent aux grands combles en croix de S. André, ou en contre-fiche, pour assujettir les fermes & chevrons.

On appelle aussi *contre-vent* un grand volet qui s'ouvre en-dehors, & qui a toute la hauteur de la fenêtre.

CONTROLLE. Registre double que l'on tient de certains actes de justice, finance, & autres.

Il y a à l'égard du commerce, le controlle des actes sous signature privée, sur lequel il est ordonné d'inscrire tous les actes passés sous seing-privé, avant qu'on en fasse aucune demande en justice : il faut en excepter cependant les lettres de change, billets à ordre, ou au porteur : le controlle des traites, c'est celui des droits qui se payent pour les marchandises qui entrent dans le royaume ou qui en sortent : le controlle des ouvrages d'or & d'argent, c'est une marque que l'on applique sur ces ouvrages, lorsqu'ils sortent de la main de l'ouvrier & avant de les mettre en vente, ou d'en faire la livraison.

CONTRE-ONGLE, *à contre-ongle*, *terme de chasse* ; prendre le pied de la bête à contre-ongle, c'est voir le talon où est la pince.

CONVERSEAU, *terme de charpentier*. Les converseaux, dans les moulins, sont quatre planches d'un pouce & demi d'épaisseur, posées au-dessus des archures, deux devant, & deux derriere.

CONVERSO, *terme de marine* ; c'est la partie du tillac d'en-haut, qui est entre le grand mât & le mât de borset où l'on tient conversation, & où l'on s'assemble & l'on se rend visite.

COPAL, résine dure, jaune, luisante, transparente. Il y en a deux especes.

La premiere & la plus belle qu'on appelle *copal oriental* est fort rare ; on l'apporte des Indes & de la nouvelle Espagne. Elle découle par incision du tronc d'un arbre de moyenne hauteur, dont les feuilles sont deux à deux sur une même queue, longues, assez larges & pointues, & assez semblables à celles du châtaigner. Ses fruits sont longs, de la forme & de la grosseur de nos concombres, d'un gris minime au-dehors, & remplis d'une farine d'un goût excellent.

On doit choisir cette résine en beaux morceaux d'un beau jaune doré, transparent, friable, se liquéfiant aisement au feu ou dans la bouche, & ayant une odeur de vrai oliban. Cette espece de copal, qui est fort rare en France, a la vertu de ramollir & de résoudre.

La seconde coule sans incision du tronc & des grosses branches de certains arbres, qui croissent sur les montagnes des isles Antilles, & qui ressemblent à nos peupliers noirs. Cette résine qui tombe aux pieds des arbres, est entraînée par les eaux de pluie dans les rivieres sur les bords desquelles on la ramasse. C'est mal-à-propos que quelques-uns l'appellent *karabé*. Elle vient des isles par la voie de Nantes & de la Rochelle, & n'est employés que pour faire le vernis à l'esprit de vin.

COPEC, COPIQUE, ou COPEKE, monnoie d'or & d'argent, qui a cours en Moscovie où elle est en usage.

Le copec d'or pese quatorze grains, au titre de vingt-un carats dix-huit trente-deuxieme.

Le copec d'argent qui se nomme aussi *denaing*, est de figure ovale ; il pese huit grains, au titre de dix deniers douze grains.

Les copecs, soit d'or, soit d'argent, sont marqués au même coin. D'un côté, sont les armes du prince

regnant, & de l'autre la lettre initiale de son nom.

COPOU, toile qu'on fabrique à la Chine ; c'est une sorte de toile d'orties. on la fait avec une herbe nommée *co*, qui croît dans la province de Tokien. on en tire une espece de chanvre dont on fabrique les copous, toiles fines, transparentes & très-legeres, & d'un grand secours dans les fortes chaleurs.

COQ, oiseau domestique qui vit avec les poules, & qui sert à féconder leurs œufs. Un bon coq a du feu, de l'ardeur, du courage, sur tout pour défendre ses femmes : il est attentif à les nourrir. on préfere celui qui a le plumage noir ou d'un rouge obscur, la patte grosse & bien garnie d'ongles & d'ergots, la cuisse longue, grosse & bien emplumée ; la poitrine large, le cou élevé, le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, l'oreille blanche, large & grande ; les barbes rouges, pendantes & longues ; les plumes de la tête & du cou dorées, & étendues jusque sur les épaules, l'aile forte, la queue grande, &c. Sa taille doit être moyenne ; mais plus grande que petite. Quand on veut donner aux poules un nouveau coq, on l'attache par la patte, pendant quelques jours ; on assemble autour de lui toute la basse-cour, on le défend contre les autres coqs qu'on accoutume ainsi à le souffrir & les poules à le voir.

Il y a des coqs qui, par trop de chaleur ou autrement, ne font que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêts à se battre à tous momens & à détourner les autres. Ils sont impuissans, tant que cette vivacité leur dure ; pour la calmer, on leur fait passer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond, & percé au milieu ; cette chausse rend l'oiseau honteux & tranquille.

COQ *de bois*, gros oiseau qui est excellent à manger. Il a la grosseur & la figure du coq d'Inde, quant à la forme du corps ; mais les couleurs des plumes sont différentes. Il a la poitrine de couleur rousse, pâle, avec des lignes noires transversales. L'extrémité de chaque plume est blanchâtre. Le bas de la gorge est d'un rouge plus foncé, & le ventre presque cendré. Toute la face supérieure est mêlée de noir, de roux, & de couleur cendrée. La pointe des plumes est mouchetée, excepté sur la tête, où il y a du pourpre. Le mâle a le menton noir, & la femelle l'a de couleur rousse, sans aucun mélange de noir. Sa queue est d'un roux ardent, a des bandes transversales noires, & la pointe des plumes est blanchâtre. Le mâle a les plumes de la queue noires, dont la pointe est blanchâtre, & les bords marquetés de petites taches de couleur rousse cendrée. Au reste toutes ces couleurs varient par l'âge, le climat & d'autres accidens, & l'oiseau est assez reconnoissable par sa grosseur. Il faut remarquer que sa langue est pointue, & que le palais en porte l'empreinte. Les jambes sont revêtues de plumes par-devant jusqu'à la naissance des doigts, & n'en ont pas par derriere.

L'envergure du mâle est de trois pieds & demi, & celle de la femelle de trois pieds deux pouces.

COQ *de bruyere*, oiseau de la grosseur d'un dindon qu'on trouve dans les hautes montagnes où il y a des forêts : le peu qu'on en voit à Paris, vient de l'Auvergne ; c'est une espece de faisan d'un très bon goût ; on l'apprête de même. Le mâle est noir, à l'exception du bord des plumes, sur-tout du cou & du

dos, qui ſont d'un bleu luiſant, & des cuiſſes dont la couleur eſt blanchâtre. La femelle eſt de couleur rouſſe comme la bécaſſe ou la perdrix, avec des taches noires poſées tranſverſalement. Le ventre & la poitrine ſont blanchâtres; les grandes plumes des ailes & toute leur face inférieure ſont blanches, comme dans le mâle. La couleur des plumes du milieu du dos eſt d'un roux ardent; les plumes du croupion & du deſſous de la queue, & le bord de celles de la gorge ſont blanchâtres. Il y a environ vingt-ſix grandes plumes dans chaque aile: dans le mâle, la plûpart ſont blanches, depuis la racine juſqu'à la moitié de leur longueur. Il n'y a que peu de blanc ſur le bords extérieur, & à la pointe de celle de la femelle. Mais comme la face inférieure de grandes plumes eſt blanche dans le mâle & dans la femelle, on voit une tache blanche fort apparente ſur la face ſupérieure des ailes, lorſqu'elles ſont pliées. La queue eſt compoſée de ſeize plumes dont la pointe eſt blanche. Celles du mâle ſont beaucoup plus longues, mais inégales dans leur grandeur, ainſi que celles de la femelle; les extérieures ſont les plus longues. Celles du mâle ſont recourbées par-deſſous. Le bec eſt noir & crochu; la piéce ſupérieure eſt convexe & élevée dans le milieu. Il y a au-deſſus des yeux une peau dégarnie de plumes & de couleur rouge. Les pattes, à l'exception des doigts, ſont hériſſées de petites plumes dirigées en-haut. Les doigts ſont unis par une membrane juſqu'à la premiere articulation; cette membrane forme enſuite, de chaque côté des doigt, une ſorte de bord dentelé. L'ongle du doigt du milieu eſt tranchant du côté intérieur; il n'y a point d'éperon.

COQ. *d'Inde.* Voyez *Dindon.*

COQ, *terme d'horlogerie.* C'eſt, dans les montres, une petite platine vuidée & gravée; qui couvre le balancier. Les coqs à la françoiſe ſont meilleurs que ceux à l'angloiſe, parce qu'ayant deux oreilles ou pattes, ils ſont plus ſolides; & le pivot du balancier ne peut ſortir de ſon trou par les ſecouſſes. Le petit coq eſt une piéce de laiton ajuſtée ſur le coq au moyen d'une vis & de deux pieds: c'eſt dans le trou de ce petit cop que roule le pivot du balancier.

COQ, *dans les pendules*; c'eſt une forte piéce de laiton fixement attachée ſur la platine de derriere. Son uſage eſt de ſuſpendre la pendule.

COQUATRE, coq qui n'a été qu'à demi-châtré.

COQUE, ſe dit de l'enveloppe dans laquelle ſe renferment les vers à ſoie, dans le tems de leur métamorphoſe. C'eſt cette coque qu'on file, & dont on tire la ſoie. Voyez *Ver à ſoie.*

COQUE, *terme de cordier*, faux pli, ou boucle qui ſe fait à une corde qui a été trop tordue en la fabriquant.

COQUE; c'eſt l'enveloppe forte & dure de certains fruits, tels que la noix & autres.

COQUES *du Levan*, en latin *Cocci Orientales*, ou *Coco de Levanti.* Ce ſont de petits fruits ou baies de la groſſeur d'un pois, preſque rondes & d'une couleur obſcure. on n'eſt pas bien certain de quelle eſpece de plante elles ſont le fruit. outre la vertu qu'elle ont de tuer la vermine, elles ont auſſi celle d'enivrer le poiſſon; mais par les ordonnances des eaux & forêts, il eſt défendu, ſous des peines ſéveres, d'en faire uſage. Le poiſſon qui a avalé de l'appas dans lequel l'on a mis de ces baies, va ſe cacher & mourir dans les joncs &

les roſeaux ; ainſi elles ſont plus capables de dépeupler un étang que de faire profiter du poiſſon.

COQUELICOT, eſpece de pavot qu'on nomme *ſauvage*, & qui croît dans les bleds. On cultive dans les parterres, le bouble & le panaché : ſes feuilles ſont d'un verd foncé, découpées, & un peu garnies de poil ; ſes tiges s'élevent juſqu'à environ deux pieds, & ſe partagent en pluſieurs rameaux ; les fleurs ſont doubles, à quatre feuilles d'un très beau rouge. A ſes fleurs ſuccedent de petits fruits qui renferment les ſemences. La culture eſt la même que celle des pavots.

COQUEMAR, vaiſſeau ordinairement de cuivre & quelquefois d'argent, ſervant à faire chauffer de l'eau. Il eſt large de ventre, retréci au-deſſus, un peu évaſé à l'ouverture, fermé d'un couvercle à charniere, auquel on a pratiqué un bec pour diriger l'eau, quand on la verſe.

COQUILLE, *terme de jardinage*, ornement qui imite les conques marines, & qu'on peut placer ou à la naiſſance, ou au milieu, ou ſur les côtés des parterres.

CORAIL. Nous croyons ne pouvoir mieux faire connoître cette ſubſtance ſinguliere, & ſur laquelle les anciens & les modernes ont débité tant de fables, que de rapporter ce qu'on lit dans les notes ſçavantes que M. Baron, médecin de Paris, a miſes dans l'édition qu'il a donnée du cours de chymie de M. Lemery, p. 418, édit. de 1756., *in* 4°.

L'illuſtre fondateur de l'inſtitut des ſciences & des arts à Bologne, M. le comte de Marſigli, ſembloit avoir mis le ſceau à ce ſentiment (que le coral étoit une plante pierreuſe) par la découverte qu'il fit, en 1707, des prétendues fleurs de corail, lorſque, vingt ans après, M. Peiſſonnel, médecin de Marſeille, & ſçavant naturaliſte, qui avoit ſervi de ſecond à M. le comte de Marſigli pour faire ſes obſervations, après s'être détrompé par de nouvelles recherches faites à la côte d'Afrique, dans l'endroit même où l'on péche le corail, ſur l'idée qu'il avoit priſe d'abord de ce corps naturel, entreprit de détromper auſſi tous les naturaliſtes. Il communiqua, pour cela à l'académie royale des ſciences un Mémoire très-curieux dans lequel il faiſoit voir que les fleurs découvertes par M. de Marſigli n'étoient rien moins que des fleurs, mais qu'elles étoient de véritables animaux, des inſectes du genre des orties de mer, dont on a pris les jambes ou les pattes pour des pétales de fleurs, & qui produiſent le corail, & ſe conſtruiſent une habitation dans l'épaiſſeur de ſon écorce, qui eſt auſſi leur ouvrage, de même que les coquillages forment eux mêmes la coquille qui ſert à les loger. M. Peiſſonnel n'eut pas le bonheur alors de perſuader les naturaliſtes de la réalité de ſa découverte, qui ne fut regardées, que comme un ſyſtême ingénieux, & on perſiſta juſqu'à ces derniers tems, plus que jamais, dans l'opinion où l'on étoit auparavant, que le corail eſt une plante marine portant des fleurs. Il étoit réſervé à M. Bernard de Juſſieu de faire connoître que l'opinion de M. Peiſſonnel a plus que de la vraiſemblance, & que le corail, ainſi que pluſieurs autres productions marines que l'on a regardées juſqu'ici comme des plantes, ſont des ruches d'inſectes, & ont été conſtruites par des animaux qui les habitent : c'eſt dans le volume des *Mémoires de l'académie*, pour l'année 1742, qu'on trouve l'excellente Diſſertation de M. de Juſſieu ſur cette matiere.

CORAIL *blanc*. (Le) Ce que

l'on appelle ordinairement *corail blanc*, dans les boutiques, est une espece de madrepore qui differe du vrai corail en ce qu'elle est remplie de cellules qui répondent à des trous que l'on apperçoit à sa surface extérieure. Ces trous sont figurés en étoiles, & leur intérieur est garni de petites lames, on feuillets pierreux très-minces, qui sont disposée en maniere de rayons de la circonférence au centre : chacune de ces ouvertures forme une cavité plus profonde, qui sert à loger un petit insecte du genre des polypes. Le corail, proprement dit, au contraire, soit qu'il soit rouge, soit qu'il soit blanc, est également solide par-tout, & n'a point de cellules qui pénetrent dans son intérieur : il n'est point non plus percé de trous étoilés comme la madrepore ; mais toute l'étendue de sa surface est continue, & sans interruption, & est recouverte dans l'état naturel d'une enveloppe, ou écorce tartareuse, dans l'épaisseur de laquelle sont nichés un grand nombre de petits animaux qui font corps avec cette écorce & avec le corail même, de même que les limaçons font corps avec leurs coquilles. Ces animaux sont aussi du genre des polypes, c'est-à-dire, des insecte qui, selon la définition de M. Bernard de Jussieu, dans le Mémoire déja cité, « sont de la nature des vers plus ou moins » longs, dans les une desquels, la » tête, & dans les autres, le corps, » sont ou environnés, ou parsemés » de cornes qui servent aux uns » comme de mains pour prendre les » choses dont ils font leur nourriture, &, outre cet usage, tiennent encore lieu aux autres de » pieds pour se mouvoir. » Tout le monde sçait aujourd'hui la maniere singuliere, & nouvellement découverte, dont cette famille d'animaux à la propriété de se multiplier. Les expériences de M. Trembley, confirmées par M. de Reaumur, ont appris ce qu'on n'auroit jamais pu croire, que les polypes se multiplient à la maniere des végétaux, en poussant hors de leurs substance des êtres semblables à eux mêmes, & en se reproduisant sans cesse comme des boutures, quoiqu'on les ait coupés en un aussi grand nombre de parties que l'on souhaite. Cette propriété singuliere qui rapproche ces insectes d'être du regne végétal, & qui sembleroit devoir les faire ranger tout-à-fait dans ce régne, si on ne leur connoissoit pas d'ailleurs des caracteres qui appartiennent essentiellement aux animaux, comme de se mouvoir, de prendre de la nourriture, de digérer, de rendre des excremens ; cette propriété, dis-je, nous fait voir pourquoi le corail affecte le port d'une plante par la disposition de ses branches qui sortent d'un tronc commun : car il paroît évident que le premier insecte cotallin qui a donné naissance à une branche de corail, n'aît avec ses enveloppes, comme les autres coquillages, & que peu de tems après sa naissance, une partie de cette coquille devient pierreuse, tandis que l'autre, qui est l'écorce du corail, reste molle, quoique tartareuse ; lors donc qu'un pareil insecte vient à se multiplier, en poussant hors de lui de petits insectes pareils, armés pareillement chacun de leurs coquilles, ces petits animaux croissant peu-à-peu avec leurs enveloppes, augmentent insensiblement le volume du corail, & forment une tige de laquelle partent des branches, à mesure qu'il se produit de nouveaux animaux qui ne forment qu'une même famille, dont les habitations réunies font un tout, dont l'assemblage commun repré-

ſente l'ordre dans lequel s'y eſt fait l'accroiſſement de cette famille, & la maniere dont il s'eſt fait.

CORAIL *noir* (Le) diffère totalement du vrai corail, non-ſeulement par ſa couleur, mais encore parce que ſa ſubſtance eſt toute ſemblable à de la corne; de-là vient auſſi qu'il brûle au feu, comme ſi c'étoit de véritable corne, & qu'il en répand l'odeur; ce que ne fait point le vrai corail.

CORBEAU, oiſeau de couleur noire mêlée d'un peu de bleu luiſant, ſur-tout ſur la queue & ſur les ailes: la couleur du ventre tire un peu ſur le roux.

CORBEAU, *terme d'architecture*, eſt une groſſe conſole qui a plus de ſaillie que de hauteur, & qui ſert à ſoutenir une poutre, un balcon, &c.

CORBEAUX, *terme de ſerrurier & de charpentier*, ſont des morceaux de bois ou de fer ſcellés dans le mur: ils ſervent à porter les lambourdes ſur leſquelles poſe le bout des ſolives des planches, lorſqu'on ne les fait pas porter dans les murs.

CORDE, *terme de manege*; c'eſt la grande longe qu'on tient autour du pilier où le cheval eſt attaché lorſqu'on le commence. V. *Longe*. On appelle auſſi les cordes des deux piliers, les longes du caveſſon, lorſque le chevail travaille entre deux piliers; & on dit qu'on le fait donner dans les cordes, afin que la contrainte du caveſſon lui faſſe plier les hanches, lui apprenne à ſe ſoutenir deſſus, à lever le devant, & le dreſſer ainſi à devenir bon ſauteur.

On dit des chevaux qu'ils ont une corde de farcin, quand ils en ont pluſieurs boutons de ſuite qui forment comme une corde. Voyez *Farcin*. Quand, par la reſpiration, ils retirent à eux la peau du ventre au défaut des côtes, on dit qu'ils font la corde.

CORDE *à ſaigner*, petite corde qui ſert à ſerrer le cou du cheval quand on le ſaigne.

CORDE *cablée*, terme uſité dans la chaſſe des oiſeaux & la pêche des poiſſons. C'eſt une corde ſemblable à celle dont on ſe ſert aux bateaux, laquelle eſt faite de trois cordons, compoſés chacun de trois autres.

CORDEAU, petite corde faite avec du fil fin, à l'uſage des charpentiers. Ils s'en ſervent pour aligner leurs piéces de bois, & marquer deſſus des lignes blanches pour les tracer. Ce cordeaux s'appelle communément *fouet*.

Le cordeau des jardiniers eſt une eſpece de compas; deux piquets de bois fixés, le premier à un bout de la corde, & le ſecond à l'autre, font office de pointes. Quand un jardinier veut planter en ligne droite, il fiche en terre les deux piquets, afin de ſe diriger: s'il veut tracer un cercle, un demi-cercle, &c. il fiche en terre l'un des deux, avec l'autre trace la figure qu'il a en vue. Les architectes & les arpenteurs ſe ſervent du même inſtrument.

CORDELIERE, *terme d'architecture*. C'eſt un ornement, en forme de corde, taillé ſur les baguettes.

CORDIAUX. Le Nouveau parfait Maréchal comdamne l'uſage aveugle & fréquent que les maréchaux font des cordiaux; ils ne ſont bons que pour l'eſtomac affoibli par dévoiement, indigeſtion, &c. Ils ne conviennent pas à la gourme, qui eſt une maladie de poitrine, & ſont plus préjudiciables qu'utiles dans les fiévres.

CORDON, *en terme de cordier*, eſt une petite corde deſtinée à faire partie d'une autre; chez les

ſculpteurs, les fondeurs, & quelques autres artiſtes, c'eſt un petit ornement en relief, circulaire, arrondi, qui régne tout autour d'une piéce.

CORDONS, *& Frettes*, cercles de fer qu'on met autour des moyeux des roues, pour les contenir & empêcher qu'ils ne ſe fendent.

CORDON *de gazon*, bordure de gazon qu'on emploie dans les compartimens d'un jardin. Il faut que ſa largeur ſoit déterminée par le deſſein du parterre.

CORIANDRE, plante annuelle à fleurs en roſe, diſpoſées en paraſol, compoſées de pluſieurs pétales faits en cœur, égaux dans quelques eſpeces, & inégaux en d'autres. Le calice, qui les ſoutient, devient un fruit compoſé de deux ſemences ſphétiques, ou demi-ſpériques. La graine de coriandre a une odeur fétide lorſqu'elle eſt fraîche, mais agréable lorſqu'elle eſt ſéche. On en ſeme des champs entiers dans quelques endroits du royaume. Elle croît facilement en toute ſorte de fonds préparés. on ſeme la graine au mois de Mars, & le plant n'a beſoin d'aucune culture, à moins que les mauvaiſes herbes ne prennent le deſſus; car dans ce cas il faut ſarcler. On fait la récolte au mois d'Août, en arrachant, ou coupant la plante. Comme la graine ſe détache très-facilement, on met la plante, à meſure qu'on la coupe, ſur quelques pras qu'on a couſus enſemble, & on la bat tout de ſuite. Une ſeconde précaution également utile, c'eſt de faire cette récolte le matin, à la roſée. La graine ſe conſerve bonne à ſemer pendant deux ans. on fait de petites dragées avec cette graine dont l'odeur embaume la bouche. Elle ſert de baſe à une liqueur fort agréable qu'on appelle *eau de coriandre*. Les braſſeurs l'emploient quelquefois dans la compoſition de la biere, & elle lui donne un bon goût.

CORIS, eſpece de veſce qui vient par-tout ſans culture, qui ſe multiplie de ſemence & de plant, & qui trace beaucoup. Il y en a de bleux & de jaune. La bleue a la racine groſſe, longue & rougeâtre; on l'emploie dans la teinture: la plante a auſſi la même couleur. La jaune a la tige quarrée, & la feuille aſſez ſemblable à celle du lin.

CORLIEU, ou COURLIS, oiſeau de paſſage; il y en a de terre & de riviere: ces derniers ſont les plus eſtimés; on les prépare comme le faiſan. La femelle de ces oiſeaux eſt plus groſſe que le mâle. Elle a environ deux pieds trois pouces de longueur, depuis la pointe du bec juſqu'à l'extrémité des ongles, & ſeulement un pied dix pouces juſqu'au bout de la queue. L'envergure eſt de plus de trois pieds. Les plumes de la tête & du dos ont le milieu noir, & les bords cendrés avec quelques teintes de roux; ſur la gorge, les bords des plumes ſont d'un blanc rouſſâtre, & ſur la poitrine ils ſont blancs: le croupion, le ventre, & petites plumes des ailes qui recouvrent immédiatement les grandes, ſon blanches; les premieres grandes plumes de l'aile ſont tout à fait noires, & les autres ont des taches blanches. Le bec eſt long, étroit, arqué, & noîrâtre. Les pattes ſont longues & de couleur bleuâtre mêlée de brun; les jambes ſont dégarnies de plumes juſqu'au milieu de la ſeconde articulation; il y a une membrane épaiſſe qui fait la jonction des doits, depuis leur naiſſance juſqu'à la premiere articulation. Les ongles ſont petits & noirs. Il y a le courlis de mer qu'on prépare comme la macreuſe.

Le petit corlieu eſt un oiſeau qui ſe trouve dans les près & dans les marais voiſins de la mer où il va auſſi. Il eſt très-bon à manger. Il ne cherche ſa nourriture que pendant la nuit.

COME, fruit du cormier.

CORMÉ, boiſſon qu'on fait avec des cormes & de l'eau. on prend les cormes, lorſqu'elle ne ſont pas encore mûres, & qu'elles ſont jaunâtres & aſſez fermes; on en remplit un tonneau plus qu'à demi, & on acheve de le remplir avec de l'eau; on laiſſe la bonde ouverte, le mélange fermente, la liqueur eſt bientôt prête à être bue, elle a un goût acide aſſez agréable. Le froid & le chaud peuvent la gâter, l'un en la gelant, & l'autre en la faiſant fermenter: il faut la boire en hiver.

CORMIER, grand arbre qui porte le fruit qu'on appelle *corme*. Il croît dans les climats tempérés de l'Europe; on en trouve dans les forêts, où il devroit être plus commun, à cauſe des excellentes qualités de ſon bois. Cet arbre fait une belle tige, longue, droite, unie, & d'une groſſeur bien proportionnées. Ses branches, qui ſe ſoutiennent & ſe raſſemblent, forment une tête aſſez réguliere. Son écorce rembrunit avec le tems par les geriſures qui la déchirent, & la font tomber par filandres. Sa feuille eſt en façon d'aile, & compoſée de pluſieurs folioles oblongues & dentelées, qui ſont velues & blanchâtres endeſſous. Ses fleurs diſpoſées en bouquets, d'un blanc ſale, paroiſſent au mois de Mai. Le fruit varie de forme, de couleur & de goût, ſelon les eſpece; mais ordinairement il a la forme d'une poire. C'eſt en automne qu'on les cueille, avant qu'ils ſoient mûrs; on les étend ſur de la pailles, pour leur donner le tems de s'amollir, en contractant une ſorte de pourriture qui les rend ſupportables au goût.

La méthode la plus ſûre, pour la multiplication des cormiers, c'eſt la ſemence; toute autre eſt de peu de reſſource. Il faut, pour cette opération, laiſſer mûrir le fruit ſur l'arbre, juſqu'à ce qu'il tombe de maturité. Comme les graines ſont renfermées dans une chair dont il paroît difficile de les ſéparer, on a recours à un moyen ſingulier: on prend une corde à puits d'écorce de tilleul, on la laiſſe un peu pourrir; on a des cormes bien mûres, on en fiotte rudement cette corde, la chair s'en va, la graine s'inſinue dans la corde; on fait en terre un rayon profond d'un demi-pied, & l'on y couche la corde, après l'avoir fait paſſer par quelques-unes des préparations propres à hâter la végétation. Au défaut de corde d'écorce de tilleul, on en peut faire une de jonc en forme de natte; & comme le jonc ne tarde guère à ſécher, on ſupplée à ce défaut, en la laiſſant pourrir un peu ſur terre, à l'humidité. Il faut qu'on ait auparavant préparé & bien cultivé la terre. Deux ans après que les cormiers auront levé, leur hauteur ſera d'environ un pied; alors on pourra les mettre en pépiniere, où il faudra les conduire comme les plants du poirier. Il leur faudra encore huit ans, avant que d'être en état d'être tranſplantés à demeure. Les progrès de ces arbres ſont très-lents; & ce n'eſt guère qu'après trente ans, qu'ils commencent à donner du fruit. Ils ſouffrent la tranſplantation, quoique fort gros; & le plus court moyen de s'en procurer quelques plants, c'eſt d'en faire arracher dans les bois.

Il faut une demi-culture à ces arbres tranſplantés, ſans laquelle ils languiſſent après la premiere

année, pendant laquelle ils sont ordinairement des merveilles; ils ne poussent plus qu'au pied, & il faut les récéper. Mais quand ils sont venus de semence dans l'endroit même, ils réussissent presque partout sans aucune culture.

On peut greffer cet arbre sur le coignassier, sur l'aubépin, & sur quelqu'autres arbres; mais il ne reprend pas sur tous, & beaucoup moins sur le poirier, & le pommier. L'aubépin est celui qui lui convient le mieux: Evelin conseille aussi le coignassier.

Le bois du cormier est compacte, dur, pesant, d'une couleur rougeâtre. Sa solidité & sa longue durée le font rechercher pour quantité d'usages. Il est excellent pour la menuiserie, pour faire des poulies, des vis de pressoir, des jumelles de presse, des poupées de tour, & pour toutes les menues garniture de moulin. Il sert aux armuriers, aux menuisiers, aux graveur en bois. C'est un bois qui est presque sans aubier.

Le cormier sauvage, ou le cormier des oiseleurs, est une espece dont on pourroit tirer parti pour l'agrement. Il vient par-tout, croît plus promptement, se multiplie plus aisément, & donne bien plutôt du fruit. Il pousse de bonne heure, au printems; de plus grandes feuilles, & d'une verdure plus tendre & plus agréable. Ses fleurs disposées en ombelles, sont plus blanches & plus hâtives. Ses fruits sont des baies d'un rouge vif & jaunâtre; quoique mauvais au goût & nuisibles à l'estomac, ils sont fort recherchés de certains oiseaux. On jouit de sa verdure & de ses fleurs dès le mois de Mars, & de la belle apparence de ses fruits en automne. Il vient de graine qu'il faut semer au mois d'Octobre, ou de greffe qui réussi sur l'aubépin, mais, par ce dernier moyen, il ne s'éleve pas si haut.

CORNE: plusieurs quadrupedes ont des cornes dont on fait usage dans les arts. On a dit, dans l'article *cerf*, à quoi on faisoit servir la corne de cet animal. Avec celle de bœuf, ou fait des manches de différens instrumens. On tire de l'extrémité, qui est solide, des cornets d'écritoire. On la dresse au feu, on l'amolit, on la lime & on la polit.

Les cornes des bœufs, des vaches &c. sont composées de deux parties, l'une osseuse & solide qui sert de base, & l'autre creuse qui revêt cette premiere.

La premiere partie est employée quelquefois pour faire des murailles avec de la terre; lorsque ces murs sont bien enduits en-dehors, ils peuvent durer très long-tems.

On s'en sert encore, au lieu de pierres, pour soutenir les terres, lorsqu'on veut procurer l'écoulement des eaux.

On les met en piéces & on les répand dans les terres labourables; quelquefois on les brûle pour cela, ce qui fait un très-bon amendement, soit parce que ce la tient la terre meuble, soit parce qu'elles sont propres à imbiber le nître de l'air.

Manieres de préparer les cornes.

Lorsque les cornes, proprement dites, ou la seconde partie a été détachée, on la laisse pendant un, deux, ou trois mois à l'air, ensuite on les coupe de longueur, selon l'usage qu'on en veut faire; on les tient avec des pincettes sur un petit feu de bois qui les rend souples & pliables; on les coupe longitudinalement avec un petit couteau, un ouvrier tenant à chaque main une pincette dont les bouts sont très-larges, les ouvre & les rend presque plattes: alors on les met

mer entre deux plaques de fer qu'on a chauffées * & graissées; on en apprête plusieurs de cette maniere, qu'on met dans un trou fait en terre, & on les y serre avec un coin de bois qu'on enfonce avec un maillet jusqu'à ce que les plaques se touchent presque, & que les cornes soient parfaitement plates; on les y laisse jusqu'à ce que le tout soit refroidi. On en fait des peignes, des chasses de lunettes, des tabatieres, des bâtons d'éventail, des lenternes, &c.

Lorsqu'on en veut faire des lanternes, avant de les couper; on les laisse un mois dans l'eau; & lorsqu'on les a réduites en plaques, on les divise en trois, quatre, & quelquefois cinq lames; on les pare pour leur donner par-tout la même épaisseur, ensuite on les polit, on les met par cent, & on les lie ensemble; enfin on les enferme dans un baril, en mettant cent quatre par cent.

Les rapures de corne servent quelquefois à faire des fleurs artificielles: on les tient pour cet effet.

On les emploie aussi à engraisser les terres denses & froides, en en mettant cinq sacs sur deux acres, avant de les labourer.

On se sert des bouts des cornes pour faire des manches de couteau, des toupies, &c.

CORNE, *terme de maréchal*; C'est cette partie du pied du cheval qui régne autour du sabot, & qui environne la sole & le petit pied; c'est une espece d'ongle dur & épais d'un doigt où l'on broche les cloux, lorsqu'on ferre le cheval, sans que le fer porte & appuie sur la sole. On dit que le pied est usé, lorsque la corne est usée. Lorsqu'elle est séche & usée, on y met du surpoint. Voyez *Surpoint*. Quand un cheval a beaucoup de corne à la pince des pieds de devant, le maréchal y peut brocher haut, sans craindre de rencontrer le vif; à l'égard des pieds de derriere, il faut qu'il broche haut au talon, & bas à la pince où la corest près du vif. Cette partie a ses maladies qu'on verra en leur lieu. Voyez *Avalure*, *Encastelure* & *Javart*.

Pour saigner les chevaux, on se sert d'une corne de cerf affilée par un bout, & qui fait office de lancette. Pour cette raison, on dit *Donner un coup de corne à un cheval*. Voyez *Donner*.

Les maréchaux appellent *corne de vache*, une véritable corne de vache ouverte par les deux bouts, dont ils se servent pour donner un breuvage à un cheval.

Muer de corne. Voyez *Muer*.

CORNE *de ranche*, *terme de charron*; ce sont quatre morceaux de bois de la hauteur de quatre pieds ou environ, qui s'enchâssent dans les mortaises des rachers en-dehors, & qui servent à appuyer les ridelles de la charrete.

CORNE, ou *crudités des cuirs*; lorsque les cuirs n'ont pas pris assez de nourriture dans le tan, il paroît à la tranche, quand on les fend par le milieu, une certaine raie blanche; c'est ce que les tanneurs appellent *corne*, ou *crudité*. C'est un grand défaut dans les cuirs.

CORNETS, *en terme de chasse*; sont des cornets de papier fort, gris ou bleu, frottés de glu en-dedans, au fond desquels on met quelque morceau de charogne, ou autre appât, pour attirer certains oiseaux voraces. Ils y viennent, & fourrant la tête dedans la glu,

* Il faut que cette chaleur ne soit ni trop grande ni trop foible; si elle est trop forte, elle détruit la corne; si elle ne l'est pas assez, elle ne l'applatit pas.

s'attache à leurs plumes. Ils prennent leur vol pour se débarrasser, mais ils emportent le cornet avec eux; & après s'être débattus quelque tems, ils tombent, & on peut les prendre à la main.

CORNET, espece de gaufre faite de farine & de sucre, ou de miel délayés. Après avoir cuit la gaufre entre deux fers gravés qui marquent en relief certaines figures, on la retire, & on la tortille, pour lui donner la forme d'un cornet.

CORNICHE, *terme d'architecture*, sous lequel on comprend tout membre à peu près saillant de sa hauteur, & servant à couronner un bâtiment, ou tout membre principal en architecture, qui, par sa saillie, jette loin du pied du bâtiment les eaux du ciel. Il est des corniches propres à chacun des cinq ordres d'architecture.

La corniche volante est un ouvrage de menuiserie qui se met au haut des lambris & leur sert de couronnement. On l'appelle *corniche volante*, pour la distinguer des corniches en plâtre qui se font aux plafonds.

CORNICHON, petit concombre qu'on cueille, lorsqu'il a à peu-près la grosseur du petit doigt. On les confit avec du sel & du vinaigre pour les manger en salade pendant l'hiver. Quand on ne veut élever des concombres que pour avoir des cornichons, on ne doit les semer qu'à la fin de Mai, en pleine terre; il sont bons à couper au mois de Septembre.

La maniere de faire les cornichons, est d'abord de leur couper la queue, & de les dépouiller de leur duvet, en les frottant les uns contre les autres dans un linge blanc: cela fait, on les met dans l'eau bouillante pendant quatre minutes, après lesquelles on les jette tout de suite dans l'eau fraîche. Retirés & égouttés sur un linge propre, on les arrange dans le vaisseau où ils doivent demeurer, entre mêlant quelques feuilles de laurier franc, & quelques poivres longs: on remplit de vinaigre blanc qu'on a un peu fait bouillir dans un poëlon, & on ajoûte une once de sel sur chaque pinte de vinaigre.

CORNIERS, *en terme des eaux & forêts*; on appelle *pieds corniers* les chênes & autres gros arbres que les officiers choisissent & marquent dans les forêts pour servir de bornes aux ventes & aux coupes de bois.

Les charpentiers appellent aussi *corniers*, les grandes piéces de bois qu'ils placent dans les angles des panneaux de charpenterie.

CORNOUILLIER, l'arbre qui porte les cornouilles. Il est assez commun dans les bois & dans les haies, ou quelquefois il s'éleve jusqu'à dix-huit ou vingt pieds, sur environ un demi pied de diametre, mais le plus souvent il ne forme qu'un buisson. Quand il s'éleve, sa tige est tortue, noueuse & chargée de beaucoup de rameaux; son écorce, d'un gris roussâtre, se détache, lorsque l'âge la fait gerser. Les feuilles ne viennent qu'après les fleurs qui paroissent dès le commencement de Février, lorsque la saison est favorable. Les fruits ressemblent à l'olive, & rougissent en mûrissant au commencement de Septembre. Ces fruits sont aigres & acerbes, lorsqu'ils ne sont pas parfaitement mûrs. Ils s'adoucissent beaucoup en mûrissant, & alors ils sont aigrelets & assez agréables au goût. Mais il en faut manger avec ménagement, à cause de leur qualité astringente.

La fleur du cornouiller est hâtive, assez apparente, & de

longue durée ; son feuillage, qui n'est jamais attaqué des insectes, est d'une belle verdure ; & touffe l'ombre des autres arbres ; la figure réguliere qu'on peut donner à cet arbre, sans nuire à son fruit, peuvent engager à l'employer pour l'ornement. Il s'accommode de tout terrein & de toute exposition ; mais les lieux frais, & sur-tout l'ombre, lui conviennent particuliérement ; mais il ne faut pas qu'il soit trop serré ni couvert par les autres arbres, si l'on veut qu'il se mette à fruit.

La voie la plus courte pour la multiplier, c'est de tirer des rejettons des bois : on peut aussi semer les noyaux des cornouilles ; on ne doit s'attendre à les voir lever qu'au printems suivant : soit qu'on les ait mis en terre au printems ou en automne. Il ne faut à cet arbre qu'une culture ordinaire & beaucoup de patience, car ses progrès sont fort lents.

Le bois du cornouiller a à-peu-près les mêmes qualités que celui du cormier ; *il est presque sans aubier comme ce dernier* ; mais il a moins de voulume, & par conséquent peut moins s'employer en grand. Il est recherché pour quantité de petits usages, où il est besoin de force, de solidité & de durée.

Cet arbre se divise en plusieurs especes différentes : le cornouiller sauvage est celui à qui on peut le mieux appliquer tout ce qui vient d'être dit. Le sanguin est distingué par l'écorce de ses jeunes rameaux, qui est d'un rouge vif & foncé : sa tige est droite, menue & égale. Les baies sont noires dans leur maturité, & d'un fort mauvais goût ; on peut en faire de l'huile pour la lampe ; la chose a été éprouvée, & elle a réussi.

CORO, droit que l'on paye au Roi d'Espagne pour l'or & l'argent qui se tirent des mines du Pérou & du Chili. C'est le vingtiéme pour l'or, & le cinquiéme pour l'argent

COROURE, monnoie de compte en usage particuliérement dans les états du Mogol. On s'en sert pour le calcul de grandes sommes, comme en France de *million* & *milliard*. Un corourre de roupies contient dix millions de roupies.

CORPS, *en terme de chasse*, se dit, quand il s'agit de la tête d'un cerf, d'un chevreuil & d'un daim ; des perches & du marrain où sont attachés les andouilliers ; & quand il s'agit du pied, il se dit des deux côtés du pied d'une bête fauve, & des pinces qui forment le bout du pied.

CORPS, *terme de Marechal* sous lequel on entend les côtes & le ventre du cheval. On dit qu'un cheval a du corps, quand il a le flanc rempli, & les côtes evaseés & arrondies. Si un cheval a les côtes plates, si son ventre va en diminuant vers les cuisses, comme celui d'un levrier, on dit qu'il n'a pas de corps. Cette conformation est ordinaire aux chevaux d'ardeur.

CORPS *de pompe*, c'est la partie la plus grosse du tuyau de la pompe, où le piston nagit.

CORRESPONDANCE, *en terme de commerce*, signifie la relation réciproque qui est entre marchands pour affaire de négoce. Avoir de grandes correspondances, c'est être en relation d'affaires avec beaucoup de négocians & de banquiers.

CORROI, massif de terre franche ou de glaise, dont on enduit le fond & les côtés d'un bassin, d'un vivier, & généralement de tous les endroits où l'on veut retenir de l'eau. Pour préparer la glaise au travail & au maniment, on y jette de l'eau de tems en tems

& on la laboure à la béche trois ou quatre fois, ſans y ſouffrir aucune ordure. Quand elle eſt préparée, on la jette par pellerée on l'étend, & on la pétrit en la trépignant doucement & avec patience, juſqu'à ce qu'elle ſoit comme une pâte bien liante. On emploie auſſi le corroi entre le contre mur d'une foſſe d'aiſance ou un puits, pour empêcher que l'eau ne le corrompe; il doit ſe lier avec celui du plafond, qui doit régner de la même épaiſſeur dans toute ſon étendue.

CORROIER, ſe dit de la préparation de la terre glaiſe pour en faire dn corroi. Ce terme ſignifie auſſi *petrir la chaux & le ſable* par le moyen du rabot, pour en faire du mortier.

CORROIER *un cuir*; operation par laquelle on donne aux cuirs préparés par le tanneur une façon qui les rend plus liſſes & plus ſouples. Voici en quoi elle conſiſte:

Le corroyeur prend la peau tannée, la laiſſe tremper dans l'eau juſqu'à ce qu'elle ſoit bien humectée; il la retire & la frotte bien avec de l'urine, du côté du poil, deux ou trois fois: enſuite il la pare plus ou moins mince, ſelon l'uſage auquel on la deſtine, du côté de la chair; après cela, il la frotte bien de ce même côté avec un morceau d'étoffe trempé dans l'huile & la met à ſécher. Lorſqu'elle eſt ſéche, on la bat du côté du poil; on la pare une ſeconde fois & la peau eſt corroyée.

Lorſqu'on la veut noire, après qu'on la frotte avec l'urine, on la mouille du côté du poid avec une diſſolution de couperoſe ou de vitriol de Mars qui fait du noir avec le tant qui eſt reſté dans les interſtice de la peau.

On prepare de la même façon la peau des veaux: on peut les noircir comme les autres, mais la façon la plus ordinaire eſt de les noircir avec du noir de fumée & de l'huile.

CORS, *terme de vénerie.* C'eſt la chevillure de la tête d'un cerf. Voyez *Cerf.*

CORSAIRE. Celui qui arme un vaiſſeau en guerre, ſans avoir de commiſſion, pour attaquer & piller les vaiſſeaux marchands. La peine du corſaire eſt d'être pendu, s'il eſt prix; mais on appelle *armateur* celui qui, avec commiſſion, va à la pourſuite des vaiſſeaux ennemis: lorſqu'il eſt prix, il eſt traité en priſonnier de guerre.

CORSELET; c'eſt dans les inſectes cette partie revêtue d'une forte écaille, laquelle forme proprement la poitrine.

CORVÉE; journées de travail que peut obliger, de ſes cenſitaire, un ſeigneur dominant, ſans leur donner de ſalaire. Les corvées ne ſont pas toujours les mêmes, elles varient ſuivant les titres des ſeigneurs. Tantôt les cenſitaires ne ſont obligés que pour eux-mêmes, c'eſt-à-dire, à un travail corporel; tantôt ils ſont tenus de fournir des charrettes attelées. Pour exiger cette ſervitude, dans la coutume de Paris, il faut que les ſeigneurs aient des titres valables, des aveux & dénombremens anciens; ce droit ne pouvant être acquis ni preſcrit par une poſſeſſion immémoriale. Dans le cas où les corvées ſont indéfinies par le titre; elles ſont réduites à douze par an pour chaque habitanr. Un ſeigneur ne peut ni céder ni affermer ce droit: il n'eſt exigible que pour ſes beſoins perſonnels. Les corvées des années précédentes ne peuvent être exigées.

COSSAS, mouſſellines qui ſont apportées des Indes orientales par les Anglois. Elles portent ſeize aunes de largeur ſur trois quarts de large.

Il y a des doms-coſſas & des borsd-coſſas qui ſont d'autres fabriques, mais de même ouvrage que les coſſas des Indes.

COSSE ; on appelle ainſi, dans les ardoiſieres, la premiere couche qu'on trouve, & qui ne fournit qu'une mauvaiſe matiere qui ne peut être travaillée.

COSSE, ſe dit de l'enveloppe longue qui renferme les légumes.

COSSON : c'eſt le nouveau ſarment qui croît ſur le ſep de la vigne depuis qu'elle eſt taillée. C'eſt auſſi le ſunonyme de charençon. Voyez *Calendre*.

COTÉ, *manege*. Porter un cheval de côté, c'eſt le faire marcher ſur deux piſtes, dont l'une eſt marquée par les épaules, & l'autre par les hanches.

COTEAU, terrein élevé en plan incliné au-deſſus du niveau d'une plaine. Un côteau n'eſt que le diminutif d'une côte, qui a beaucoup plus d'élévation. On cultive les côteaux autrement que les plaines ; & cette culture varie encore, ſuivant la nature de la terre & l'expoſition. On trouve quelquefois, ſur la pente des côteaux, des portions de terre qui ont du fonds & qui peuvent ſe ſemer en bled : il y vient bien, mais il eſt aiſé de comprendre qu'un orage peut tout perdre. En général, ils ſont plus propres pour la vigne, pour les bois, &c. Il n'y a ordinairement qu'un côté des côtes, & des côteaux qui ſoit fertile ; le côté oppoſé paroît avoir été totalement dépouillé. Peut-être pourroit-on tirer quelque parti de ce terrein ingrat, en y mettant quelques arbres de nature à s'en accommoder ? Le châtaigner ſe plante ſouvent ſur le revers des côteaux au nord, ainſi que le bouleau.

COTELETTE. Les côtelettes de porc ſe font cuire ſur le gril, & aſſez communément on les mange ainſi cuites avec un ſaupiquet. Les côtelettes de mouton ſe mettent de même ſur le gril avec une ponade ou ſans ponade. on peut auſſi les faire cuire à la poële, mais ſouvent elles y durciſſent. On met les côtelettes de veau en papillotte, c'eſt-à dire ; dans une enveloppe de papier, avec des bardes de lard deſſus & deſſous & de la ciboule, & quelques fines herbes hachées.

COTES, *en terme de marine*, ſont les membres ou piéces du vaiſſeau qui ſont jointes à la quille, & montent juſqu'au plat bord.

COTIERE, *terme de maçonnerie & de jardinage*, qui ſe dit de certains ados de terre un peu longs, fait le long des murs, ou en ſuivant le penchant d'un petit côteau, ſur leſquels le ſoleil tombe à plomb, & où avancent infiniment vîte les plantes qu'on y ſeme.

COTIGNAC. Voyez *Coings*.

COTON, eſpece de laine végétale, blanche & propre à être filée. On appelle cotonier, *goſſypium*, *xylon*, l'arbre ou arbuſte qui produit cette laine. Il y en a de pluſieurs eſpece différentes qu'on diſtingue, & par leur hauteur & par la qualité du coton qu'ils donnent. Il croît dans le Levant, dant les Indes orientales & occidentales, dans les iſles Antilles. On les cultive dans la Sicile & dans la Pouille.

Le fruit qui renferme le coton eſt une coque ovale, de la groſſeur d'une noix : il eſt diviſé en trois ou quatre cellules dans leſquelles ſont contenues trois ou quatre ſemences couvertes de coton. Dans ſa maturité, cette coque s'ouvre en pluſieurs quartiers ; ce qui procure au coton la facilité de s'étendre. C'eſt alors qu'on le ramaſſe avec grand ſoin. La ſemene étant

mêlée dans le fruit avec le coton même, on a inventé de petites machines artiſtement conſtruites, qui, miſes en mouvement par le moyen d'une roue, ſéparent exactement la graine d'avec le coton.

Le commerce de coton eſt très-étendu: on diſtingue le coton en laine & le coton filé. on appelle *coton en laine* celui qui n'a reçu aucune preparation & qui eſt tel qu'il eſt ſorti de ſa coque. On l'emploie à différens uſages.

Avec le coton filé, on fait des toiles, des bas, des futaines & autres ouvrages.

La plus grande quantité du coton en laine ſe tire du Levant par Marſeille.

Le coton filé le plus eſtimé vient de Damas, & de Jéruſalem; le premier s'appelle *coton d'once*, & le ſecond *bazas*.

COTONNÉES, petites étoffes de fil & coton qu'on fabrique en Hollande.

COTONNINE, groſſe toile dont la chaîne eſt de coton & la trame de chanvre: elle eſt employée à faire des voiles pour les galeres.

COTONNIS, on appelle *atlas cotonnis* une eſpece de ſatin qu'on tire des Indes orientales.

Les couvertures cotonnis ſont des couvertures de ſatin qui viennent auſſi des Indes orientales: elles portent environ deux aunes & un quart de large, ſur deux aunes & demi de long.

COTTA, eſpece de meſure de coutinence en uſage dans les iſles Maldives: elle ſert à meſurer les cauris, ou petit coquillages qui tiennent lieu de monnoie en pluſieurs endroits de l'Aſie, & ſur les côtes d'Afrique. Le cotta contient douze mille cauris.

COTTINEAU, ou COTTIMO; impoſitions que les conſuls de France aux Echelles du Levant, par ordre de la cour, mettent à tant pour cent ſur les vaiſſeaux, ſoit pour le payement de quelques avances, ſoit pour d'autres affaires communes de la nation.

COU, cette partie de tout animal qui eſt au-deſſus des épaules & ſoutient la tête. Dans les chevaux c'eſt la même choſe qu'encolure. Voyez *Encolure*. On dit que le cou du cheval eſt roide quand le cavalier ne ſçauroit le faire plier. on dit plier le cou du cheval, pour dire, le rendre ſouple, afin que le cheval obéiſſe plus promptement, quand on veut le tourner; mais c'eſt une très-mauvaiſe maxime, ſi on ne fait pas ſuivre les épaules. Mettre la bride ſur le cou, c'eſt laiſſer aller un cheval à ſa fantaiſie.

COU *de chameau*, eſpece de narciſſe. Voyez *Narciſſe*.

COUARD, *œconomie ruſtique*, eſt l'extrémité fute en anſe, par laquelle on applique le manche à la faux à faucher; on ſerre le couard ſur le manche avec des coins & une virole. Le bout du couard a un talon recourbé en crochure, pour empêcher la virole de deſcendre trop bas, & la faux de s'échapper de deſſus le manche, quand on s'en ſert, le crochet du talon embraſſant la partie de la virole à la quelle il correſpond.

COUCHE, *en terme d'architecture*, eſt le premier lit de chaux & de ciment, ſur lequel on repaſſe ſucceſſivement juſqu'à cinq ou ſix autres enduits de la même matiere, pour faire le corroi d'un baſſin, d'un aqueduc, &c. on donne à cette premiere couche, environ un demi-pouce d'épaiſſeur: on la raye & picote à ſec, avec le tranchant de la truelle.

COUCHE, *en terme d'arquebuſier*, eſt la partie menue de la croſſe d'un bois de fuſil, à l'extré-

mité de laquelle, d'un côté, est la crosse, & de l'autre l'entaille qui reçoit la queue de la culasse.

COUCHE; les charpentiers se servent de ce terme pour désigner les piéces de bois qui sont posées par terre, & sur lesquelles portent les étais des solives d'un plancher qui a besoin d'être étayé.

COUCHE, *terme de jardinage.* Les couches se font avec de la litiere, ou du grand fumier de cheval qu'on dresse, à la hauteur de quatre pieds, sur autant de largeur: la longueur est arbitraire. on couvre cette élevation, au moins d'un demi-pied de terreau. Il faut faire les couches en Janvier, à un bon abri, & les exposer, autant qu'il est possible, au soleil du midi. La place étant marquée, on y porte du fumier à hottées, qu'on range tout du long de la place; ensuite on range proprement ce fumier, on le tripe bien; & si on s'apperçoit que la couche ne soit pas également garnie par tout, on y remédie sur le champ. on retrousse le fumier à chaque lit de la choche, ensorte que tous les bouts se trouvent endedans, & que le reste fasse le dos en dehors. Le fumier étant dressé, on met le terreau par-dessus. La couche nouvellement construite s'appelle *la couche chaude*; on la laisse dans cet étant pendant huit jours, afin qu'une partie de sa chaleur s'évapore. on juge du degré de sa chaleur, en enfonçant le doigt ou toute la main dans la couche. Quand on la trouve dans le dégré convenable, on dresse le terreau qu'on a mis par-dessus, de façon qu'il soit aussi uni qu'une planche dressée en pleine terre, qu'il ait sur ses bords assez de consistance pour se soutenir comme une terre solide. Lorsqu'il est dressé, il doit avoir en tous sens un bon demi-pied moins d'étendue que le dessus de la couche.

Chaque chose a sa raison: on attend que la grande chaleur de la couche soit évaporée, parce qu'elle brûleroit les jeunes plantes, & le terreau sert à les garantir de la vapeur du fumier.

Quand la couche a un peu trop perdu de sa chaleur, on l'appelle *couche tiéde*; il faut la réchausser en répandant dans les sentiers qui séparent les couches du grand fumier de cheval ou de mulet.

La couche *sourde* est enterrée jusqu'à fleur de terre, mais elle n'a jamais tant de chaleur que les autres. On s'en sert pour faire venir des champignons, pour transplanter des asperges, pour réchauffer des arbres en caisse.

Les semences qu'on répand sur les couches doivent être un peu à claire-voie, sans quoi les plants s'étoufferoient l'un l'autre. On a soin de les éclaircir, en arrachant les plus serrés, ou on les tipique en les plantant au plantoir sur d'autres couches; c'est le moyen de les avancer beaucoup.

Pour conserver la chaleur des couches; & préserver du froid les graines ou plantes qu'on y a mises, sur-tout quand elles commencent à lever, on les couvre de cloches, de paillassons & de brise-vents que l'on leve tous les matins. Il ne faut pas que les paillassons posent sur les couches; on doit laisser entre deux environ un demi-pied d'élevation dont on garnit bien les bords, quand il fait grand froid.

On expose peu-à peu à l'air les jeunes plantes qui sont semées sur la couche, en élevant les cloches sur des fourchettes de bois, qui laissent un passage libre à l'air: c'est par ce moyen qu'on les accoutume à le supporter.

Il s'engendre des insectes dans les couches: ils rongent les semences

& le germes, pour les faire périr, on enterre, trois doigts avant dans la couche, quelques petits vaiſſeaux à moitié remplis d'eau, pour que les inſectes y tombent & s'y noyent. Il faut auſſi couvrir la couche de quelques rets ou filets ſoutenus ſur des fourchettes à demi-pied de hauteur, au-deſſus de la couche, pour empêcher les oiſeaux d'en approcher quand les graines levent On peut encore mettre ſur les couches, ou aux arbres voiſins; de petits moulinets de cartes ou de feuilles de ſapin, & des grelots ſuſpendus, pour que le bruit que le moindre vent cauſera, chaſſe les oiſeaux pendant le jour, & les mulots pendant la nuit.

Il ne ſuffit pas de ſçavoir dreſſer & conduire une couche; le grand art eſt d'en tirer tout le profit poſſible, ſoit en alliant à propos les différentes plantes que la ſaiſon permet d'élever en même tems, ſoit en les diſpoſant de façon qu'on puiſſe retirer les fumiers à meſure qu'une place ſe vuide, ſans cependant que cela préjudicie au reſte. Pour cet effet, on met les plants d'une certaine eſpece à un bout de la couche, d'autres à l'autre bout, des troiſiemes qui ſe recueillent les dernieres, au milieu. Dès qu'un des bouts eſt vuide, on en ôte le fumier pour en faire d'autres couches.

Ceux qui voudront s'inſtruire à fond de tout ce qui a rapport aux couches, trouveront tout ce qu'ils deſirent dans l'Ecole du jardin potager.

COUCHER, *ce terme de jardinage*, ſe dit des branches qu'on étend par terre pour faire des marcottes. Voyez *Marcotte*.

COUCHER *la pâte*, *en boulangerie*; c'eſt la mettre dans des toiles ou dans des bannes, pour la faire gonfler & revenir: on la laiſſe dans ces toiles environ une heure, après quoi on l'enfourne.

COUCHER, *chez les tondeurs*, ſignifie ranger le poil ſur une étoffe tondue à fin: cette opération ſe fait avec le cardinal, la broſſe ou la tuile.

COUDE, partie de la jambe de devant du cheval, c'eſt cet os qui eſt au haut du bras du cheval, en arriere, auprès du ventre. Pli du coude. Voyez *Pli*.

COUDRAN, mélange & compoſition de certains herbages, de goudron, & autres ingrédiens dont ſe ſervent les bateliers pour enduire leurs cordes, afin de les conſerver. De-là eſt dérivé le verbe *coudranner*, c'eſt-à-dire, tremper dans le coudran.

COUDRER, *en terme de tanneur*, c'eſt braſſer & remuer les cuirs dans la cuve où on les a étendus, avec de l'eau chaude & du tan, pour leur donner du grain & de la couleur.

COUDRIER, arbre du genre des noiſettiers. on le trouve très-communément dans les bois, dans les haies, & dans la plûpart des terreins incultes. on en voit ſur la crête des montagnes, parmi les rochers, & même dans les terres argilleuſes; mais il ſe plaît davantage dans un terrein maigre, ſablonneux, humide & mouſſeux; c'eſt-là où ſa tige dure le plus longtems. Son bois a plus d'utilité quand il eſt d'un petit volume, que lorſqu'il a plus de groſſeur. Quel qu'il ſoit, il n'eſt propre qu'à de petits uſages. on l'emploie ſur-tout à faire des cerceaux pour les futailles, parce qu'il eſt droit, & ſans nœuds. Mais il a ſi peu de ſolidité & de durée, qu'on ne s'en ſert que faute de mieux. Cependant on a obſervé que celui qui avoit été coupé dans le tems de la chûte des feuilles, duroit trois fois

plus que celui qui avoit étoit abbatu pendant l'hyver, ou au commencement du printems.

Dans l'article *Noiſettier*, on trouvera les différentes manieres de multiplier cet arbre.

COUIT, qu'on nomme auſſi *guz*; eſpece d'aune en uſage à Moka pour meſurer les toiles & les étoffes de ſoie : il eſt de vingt-quatre pouces de long.

COULEVRE'E, en latin *bryonia*, plante dont les racines ſont groſſes; charnues, blanchâtres, âcres & ameres au goût. Elles pouſſent un grand nombre de ſarmens cannelés & velus qui s'accrochent aux corps qui les avoiſinent, par le moyen de quelques vrilles dont ils ſont garnis. les feuilles ſont velues, & d'un verd pâle, reſſemblantes par leurs figures à celles du lierre, mais auſſi grandes que celles de la vigne, joignez à ces caracteres qu'elles ſont alternes. De l'aiſſelle des feuilles naiſſent les fleurs qui viennent par bouquets : elles ſont d'une ſeule piéce, évaſées, de demi-pouce de diamettre, découpées profondément en cinq quartiers, d'un blanc verdâtre, tirant un peu ſur le jaune. Le calice, auquel les fleurs ſont collées, eſt auſſi verdâtre, & a cinq quartiers. Parmi les fleurs, il y en a qui ſont ſteriles; celles qui ne le ſont pas donnent des fruits rougeâtres, gros comme des pois, qui renferment quelques ſemences arrondies & applaties.

On appelle auſſi cette plante *vigne blanche*.

Il y a une autre eſpece de coulevrée qu'on appelle *vigne noire*, parce que ſes baies, en mûriſſant, prennent un couleur noire.

La coulevrée croît dans les haies, contre les murailles : on en garnit les paliſſades, les berceaux & les murs; elle vient de plants enracinés. Toute ſorte de terre lui eſt propre, & elle n'a pas beſoin de culture.

COULIS, *terme de maçonnerie*, eſt du plâtre gâché clair, pour remplir les joints de pierres & pour les ficher.

COULIS, *terme de cuiſine*. C'eſt une eſpece de purée ou jus tiré par expreſſion à travers un vaiſſeau percé de trous, ou quelque linge. Il y a des coulis gras, & des coulis maigres. Les premiers ſe font de différentes ſortes de viandes, avec leſquelles on mêle quelquefois des racines ou légumes. Les viandes qu'on emploie pour les coulis, ſont le cimier de bœuf, la rouelle de veau avec moitié autant de jambon maigre, le chapon, la perdrix, le canard, les gros pigeons, &c. on les pile dans un mortier avec des croûtons de pain; le tout bien pilé & arroſé de bon jus; on le paſſe dans la caſſerole avec jus & bon bouillon : on l'aiſſaiſonne de cloux, poivre, citron, ſel, fines herbes, &c. on le fait un peu bouillir, & on le paſſe. Pour le coulis de veau & jambon, on ne pile pas les viandes; il faut les faire cuire à petit feu dans une caſſerole, & quand elles ſont cuites, y jetter des croûtes de pain ſéches, des cloux, de la ciboule, du perſil, &c. & y mêler de bon bouillon bien aſſaiſonné. Le tout étant de bon goût, on le paſſe à l'étamine, & on le tient un peu épais.

Le coulis blanc ſe fait avec les blanc de poularde rôtie & un morceau de veau cuit, auſſi bien blanc; on a enſuite un quarteron d'amandes douces pelées qu'on pile bien; on y ajoûte une mie de pain bien blanc trempée dans de bon bouillon : on met le tout enſemble dans une caſſerole.

Le coulis au pauvre homme ſe fait en mettant avec un roux que l'on

mouille de bouillon & vin blanc, un bouquet de fines herbes, champignons, zestes de légumes : le tout fini & dégraissé, on le passe pour s'en servir à ce qu'on veut.

Les coulis maigres se font avec des racines & légumes qu'on passe au beurre dans une casserole avec les assaisonnemens convenables. Les légumes entrent aussi dans les coulis gras, toute la différence consiste à employer le beurre ou le lard.

COULISSE ; c'est toute rainure & profondeur étroite, pratiquée longitudinalement dans un corps, pour entretenir aider, & diriger le mouvement d'un autre, dont une partie saillante se place dans cette profondeur. Les pompiers nomment ainsi les rainures faites dans les dormans, par le moyen desquelles on leve les chassis des corps de pompe, pour en visiter les brides & les cuirs.

COULOIRE, grand panier d'osier fait en ovale, dont on se sert pour tirer le moût de la cuve. On donne le même nom à deux autres ustensiles, dont l'un sert pour l'œconomie rustique, & l'autre pour la cuisine. Le premier est une écuelle de bois percée par le fond, dont les ouvertures sont fermées d'un linge fin ou d'un tamis, à travers lequel on passe le lait. Il faut tenir cette couloire très propre; s'il y restoit quelque partie de lait, elle pourroit, en s'aigrissant, occasionner que le nouveau lait qu'on y passeroit s'aigriroit aussi.

La couloire, dont on se sert dans la cuisine, est un vaisseau de cuivre étamé, percé d'un grand nombre de trous, dans lequel on écrase des légumes, ou autre substances cuites, pour en extraire le suc qui passe par les trous. Il seroit à souhaiter que cet ustensile, & tous les autres qui servent à la cuisine, fussent de fer ou de tout autre métal dont les particules ne fussent pas nuisibles au corps humain. Il n'est pas possibles que quelques-uns n'en soient détachées par certaines substances corrosives qu'on y prépare souvent & qu'on y travaille avec violence.

COULOMBES, *terme de charpenterie.* Ce sont deux gros poteaux dans les cloisons, ou pans de bois où portent les poutres ; ils sont éloignés de la grosseur de la poutre ; & dans l'une & l'autre est assemblé, à tenons & à mortoises, avec embrévement, le taisseau qui porte la poutre.

COULURE, *terme de vigneron*, qui se dit lorsque la sève interrompue dans son mouvement, cesse de nourrir les fleurs de la vigne qui tombent sans donner de fruit, & la grappe se tourne en vrilles.

COULURE, *chez les fondeurs*, se dit de l'écoulement du métail fondu hors des moules.

COULURES ; les pêcheurs appellent ainsi deux longues cordes de crin, qui bordent le haut & le bas de la seine. C'est aux coulures que sont attachés par en haut les liéges, & par en-bas les pareaux, ou cailloux.

COUODO, mesure dont les Portugais se servent à Goa & dans toutes leurs possessions dans l'Inde, pour mesurer les étoffes & les toiles qui viennent d'Europe. Le couodo équivaut à deux aunes & un quart de Hollande.

COUP, prendre coup, *terme de fauconnerie*, se dit de l'oiseau, quand il heurte trop fortement contre la proie ou contre quelqu'autre chose. Le remede est alors, de faire bouillir de la sauge, de la menthe, du pouliot & de la guimauve dans du vin ; d'en étuver l'oiseau avec une éponge, jusqu'à ce qu'il sue : puis on met sur l'en-

droit de l'encens en poudre & de la guimauve, mêlés dans du blanc d'œuf : on essuie l'oiseau au feu & on le tient chaudement. On réitere deux fois par jour jusqu'à ce que l'oiseau soit amendé. Si l'oiseau a pris si grand coup, qu'il jette le sang par les narines, ou par la bouche, ou par le fondement, & que les côtés lui battent, & qu'il émeutisse noir en remuant la queue çà & là, donnez lui en son past, avec sang chaud de poule, poudre de sang de dragon, du bol d'Armenie & de la momie ; passez le de chair de pigeon jeune avec son sang, ou bien trempez de la chair de poule dans de l'urine, pour son past, l'espace de quelques jours.

COUP *de crochet*, *terme de maçonnerie*. C'est une petite cavité que les maçons font avec le crochet, pour dégager les moulures du plâtre & que l'on appelle *grains d'orge* dans les profils des corniches de pierre, ou moulures de menuiserie.

COUP *de hanche*, *en terme de manege*, est la mauvaise conformation du cou d'un cheval ; c'est un creux à la jonction du cou & du garrot.

COUP *de corne*. Voyez *Corne*.

COUP *de lance*, *terme de manege*. C'est un enfoncement comme une espece de gouttiere qui va le long d'une partie du cou sur le côté. Quelques chevaux d'Espagne & quelques barbes naissent avec cette marque qui passe pour bonne.

COUPANS, piéces qui servent de monnoie au Japon, où elles se prennent aux poids. Elles ont plus de quatre pouces de longueur & environ deux pouces & demi de largeur. Il y a des coupans d'or & des coupans d'argent. Ceux d'or pesent jusqu'à une once six gros, & ceux d'argent deux onces.

COUPANT, est aussi un petit poids dont on se sert dans l'isle de Borneo, pour peser les diamans.

COUPE *de bois*. C'est un usage généralement établi dans le comté de Stafford en Angleterre, d'écorcer au printems les arbres qu'on coupe au commencement de l'hiver suivant ; on prétend que le bois coupé de cette façon est plus dur, & n'est pas si sujet à se gercer que celui qu'on coupe à la fin de l'hiver ou au commencement du printems ; la raison qu'on en donne, c'est que dans cette saison l'arbre est rempli d'une nouvelle sève qui se corrompt aisément, ou qui du moins, venant à s'exhaler, laisse l'arbre dans un état spongieux. Voyez *Bois*, *Baliveaux*, *Taillis*, *Vente*.

COUPELLE, vaisseau, fait en forme de tasse ou d'écuelle, dont on se sert pour éprouver & pour purifier l'argent. Les coupelles sont faites de cendres bien dépouillées de leurs sels, ou d'os calcinés.

COUPELLER, *terme d'affinage*, c'est purifier l'argent, & en séparer par la coupelle les métaux avec lesquels il est uni. Voici comme M. Lemery décrit cette opération.

Prenez une coupelle faite avec des cendres d'os ou de cornes ; couvrez la, & la faites chauffer peu à-peu entre les charbons, jusqu'à ce qu'elle soit rouge : mettez-y dedans quatre ou cinq fois autant de plomb que vous aurez d'argent à purifier : laissez fondre ce plomb, afin qu'il remplisse les pores de la coupelle, ce qui se fait en peu de tems ; puis jettez votre argent au milieu, & il se fondra aussi-tôt : mettez du bois autour de la coupelle, & soufflez, afin que la flamme réverbere sur la matiere ; les impuretés se mêleront avec le plomb, & l'argent demeurera pur & net au milieu de la coupelle. Le plomb étant rempli de cesscories

d'argent, reſtera aux côtés en forme d'écume : on peut le ramaſſer avec une cuiller, & le laiſſer refroidir, c'eſt ce qu'on appelle *Litharge*..... Cette préparation nettoie l'argent de tous les autres métaux, excepté de l'or qui réſiſte à la coupelle.

COUPE-PAILLE, inſtrument qui ſert à couper la paille par menus morceaux, afin que les chevaux la mangent en guiſe d'avoine, après cependant qu'on l'a mêlée avec. Voyez-en la deſcription dans le *Dictionnaire Encyclopédique*.

Se couper, *en terme de manege*, ſe dit lorſque le cheval en marchant ſe bleſſe les boulets avec les côtés de ſes fers d'une jambe à l'autre, ou s'entre heurte les jambes, ou ſe donne des atteintes en marchant. Les chevaux ſe coupent plus fréquemment aux piéds de derriere qu'a ceux de devant. Ce défaut vient de laſſitude, de foibleſſe aux reins, de ce qu'ils ne ſçavent comment aller, ou de ce qu'ils ſont mal ferrés. Voyez *Ferrure*.

COUPER *la volte*, ou *le rond*. Voyez *Volte*.

COUPER, *terme de vénerie*, ſe dit d'un chien qui ſe ſéparant des autres, & quittant la voie de la bête qu'il chaſſe, va la chercher en coupant les devants. On ne doit pas tirer race des chiens qui ont ſemblable défaut.

COUPER *un cheval*, *terme de manege*; c'eſt la même choſe que châtrer. On coupe un cheval qui rue & qui mord; c'eſt un excellent remede contre ces vices. Les rouſſins ſont ordinairement entiers, non coupés. Voyez *Châtrer*. Couper les oreilles. Voyez *Bretauder*. Couper la queue. Voyez *Queue*.

COUPERET, inſtrument de cuiſine qui ſert à hacher les viandes. Le manche en eſt de fer ou de bois; ſon dos eſt très-fort & très-épais.

COUPEROSE, minéral que l'on trouve dans les mines de cuivre; c'eſt une eſpece de vitriol. On en diſtingue de pluſieurs ſortes; la couperoſe de Piſe, d'Allemagne, de Hongrie, d'Angleterre, de Cypre, d'Italie. Elle eſt néceſſaire pour la teinture en noir. V. *Vitriol*.

COUPIS, toiles de coton à carreaux qui viennent des Indes orientales, où elles ſe fabriquent. Elles portent huit aunes de long ſur trois quarts ou cinq ſixiemes de large.

COUPLE, eſt un collier lâche de corde qui ſert, quand on veut faire conduire par un ſeul homme pluſieurs chevaux neufs ou autres, & ſans les fatiguer, au lieu de leur deſtination.

COUPLET, *terme d'arquebuſier*. C'eſt un fuſil dont le canon eſt briſé, c'eſt à-dire, fait de deux piéces qui ſe raſſemblent par le moyen d'une vis.

COUPLETS, *terme de ſerrurier*. C'eſt une fermeture en charniere compoſée de deux ailes en queue d'aronde, ou droites, aſſemblée par une charniere qui traverſe une broche. On en met aux portes, caſſettes, tables.

COUPOLE; *terme d'architecture*; c'eſt ainſi que l'on appelle le haut du dôme d'une égliſe ronde, qui repréſente la forme d'une coupe renverſée.

COUPONS *d'action*, portion de la dividende, ou répartition d'une action de la compagnie des Indes. Chaque dividende eſt partagé en deux coupons, & chaque police d'action comprend ſix coupons ou trois années de dividendes. Ils ſont ainſi nommés parce qu'on les coupe, & qu'ils ſervent de quittance en forme au caiſſier de la compagnie pour ſa décharge, & à l'actionnaire, pour être payé de ſa derniere répartition, ſans qu'il ſoit néceſſaire de la ſigner.

On a fait des coupons pour les nouvelles loteries royales, avec lesquels, après chaque tirage, on est payé au trésor royal, ou de la rente du billet, ou du lot échu.

COUPON. Toile de coton qui se fabrique à la Chine, d'une plante appellée *Co*.

On appelle aussi *coupons* des morceaux de toile de batiste, qu'on apporte de Picardie, de l'Artois & du Cambrésis. Ils sont de deux aunes chacun.

On donne encore le nom de *coupons* à des morceaux de toiles ou d'étoffes qui restent des piéces vendues. Les réglemens pour les manufactures défendent d'ajoûter aux étoffes ou toiles, des coupons, pour rendre l'aunage complet.

COUR, terrein découvert & dépendant d'une maison, lequel est fermé de murs, ou entouré de bâtimens. Une cour fait un mauvais effet, lorsqu'elle est quarrée; elles sont en général plus profondes que larges: on leur donne communément la diagonale du quarré de leur base.

COURANT. Ce terme est très-usité dans le commerce; on dit, argent *courant*, compte *courant*, prix *courant*.

L'argent *courant* est celui qui, dans le commerce, passe d'un négociant à un autre.

Compte *courant* se dit de celui d'un des associés, où il est crédité des sommes qu'il fournit dans le commerce au-delà des fonds qu'il s'est engagé de fournir. Il en est dont le montant est stipulé par l'acte de la société, & qui ne doit être rembourſé qu'à la fin de la société; d'autres sont volontaires, & dont la somme est rembourſable à volonté. Dans ces deux cas, l'argent porte ordinairement intérêt: ce sont proprement des comptes de dépôt.

On appelle prix *courant* celui auquel les marchands d'une même marchandise la vendent.

Le *courant* des intérêts d'une somme se dit de ceux qui ne sont pas encore échus.

Chez les négocians, le mot *courant* signifie encore le mois dans lequel on est.

COURANT. (Chien) Voyez *Chien*.

COURBATURE, maladie des chevaux. On appelle ainsi, dit l'auteur de l'article qui est dans l'*Encyclopédie*, le battement ou l'agitation du flanc du cheval, & un mouvement tel que celui que la fièvre cause aux hommes. Après avoir assigné pour causes, ou l'excès du travail, ou l'échauffement, ou l'abondance des humeurs, il prescrit pour tout remede le vert, & de laisser le cheval à l'herbe pendant la nuit. Le remede est assuré, dit-il, si le cheval est jeune. L'orge verd donné de même est aussi parfaitement bon.

L'auteur du Nouveau parfait Maréchal entre dans un plus grand détail. Il divise la courbature en deux especes, sçavoir la courbature simple, & la courbature avec fièvre. La premiere est un rhume plus fort que le rhume ordinaire, & provenant des mêmes causes. Quant à la courbature avec fièvre, il n'en fait, pour ainsi dire, qu'une même maladie avec la fourbure, & alors elle vient des mêmes causes. Pour la guérir, il faut, selon lui, faigner brusquement jusqu'à trois ou quatre fois en un jour, donner force lavemens, ôter le foin & l'avoine, nourrir avec son ou orge mondé en petite quantité, que le cheval ne boive que de l'eau blanche, enfin le traiter comme un cheval qui a une fièvre très-dangereuse qui menace inflammation au poumon.

Lorsque la fièvre commence à

relâcher, on le met pendant plusieurs jours à l'usage du miel, pour lui rendre le ventre libre, ensuite à celui du foie d'antimoine, lui donnant toujours de l'eau blanche avec du cryſtal minéral.

Les pilules puantes ſeront bonnes auſſi, lorſque la fiévre aura ceſſé, pour redonner de l'appetit au cheval.

La courbature peut venir auſſi à la ſuite de quelques douleurs violentes, ou de quelque opération douloureuſe : elle eſt accompagnée de fiévre, & s'appaiſe avec une ſaignée, & un ou deux lavemens de ſel de Polychreſte.

On appelle auſſi *courbature*, la fiévre qui accompagne la gras-fondure. Voyez *cet article*.

COURBE, *terme de manege*. C'eſt une maladie des chevaux. La courbe ſe reconnoît à une tumeur groſſe & dure, ſituée au-dedans du jarret, plus haut que l'eſparvin, ſur la ſubſtance du tendon qui y paſſe en écharpe ; cette tumeur eſt longue comme une poire coupée en deux, ayant le gros bout en-haut : elle embarraſſe le jarret & quelquefois eſt douloureuſe, & fait boiter. Ce mal vient communément d'efforts; c'eſt pourquoi les chevaux de tirage y ſont plus ſujets que les autres. Il n'y a que le feu qui réuſſiſſe à la courbe ; du moins s'il ne la réſoud pas entiérement, il empêchera qu'elle ne devienne plus groſſe : on pourra barrer la veine haut & bas.

COURBET, eſt la partie d'un bât de mulet, placée en forme d'arcade ſur les aubes.

COURBETTE, air de manege, où le cheval, en baiſſant les hanches, leve le devant, puis, en baiſſant le devant, leve tant ſoit peu les jambes de derriere. Ainſi lever à courbettes ſignifie faire des courbettes. Rabattre la courbette, c'eſt poſer à terre les deux pieds de derriere à la fois. Terminer la courbette, c'eſt la même choſe. Faire la croix à courbettes, c'eſt faire cette eſpece d'air ou de ſaut tout d'une haleine, en avant, en arriere, aux côtés, comme une figure de croix. La demi-courbette eſt une petite courbette dans laquelle le cheval ne s'éleve pas tant qu'à l'ordinaire.

On dit qu'un cheval bat la poudre à courbettes, quand il les hâte trop, & qu'elles ſont trop baſſes.

Il eſt dangereux que le jardon ne vienne aux chevaux qu'on fait manier à courbettes avec excès. Les éparvins les font harper & lever les jambes, & le cheval en rabat les courbettes plus haut.

COURCAILLET. c'eſt le cri que font les cailles, & le nom d'un petit ſifflet qui les attire en imitant ce cri. C'eſt une eſpece de petit ſachet rond, fait d'un morceau de cuir ou de peau, fermé par un des bouts, qu'on remplit de crin, qui ſe pliſſe, s'étend, ſe reſſerre, & fait réſonner le ſifflet qui eſt à l'autre bout.

COURCE ; c'eſt ainſi que les vignerons appellent le bois qu'on laiſſe à la taille de la vigne.

COUREAU, petit bateau de la Garonne, qui ſert à charger les grands bateaux.

COUREE, compoſition de ſuif, d'huile, de ſoufre, de réſine & de verre pilé dont on enduit le deſſous des vaiſſeaux, pour le garantir des vers. On dit, donner la *courée* à un bâtiment.

COUREURS *de bois*. C'eſt ainſi qu'on nomme les habitans du Canada qui font le trafic des pelleteries avec les ſauvages.

COURGE, plante annuelle dont il y a trois eſpeces, la courge longue, la groſſe & la calebaſſe. Ces trois eſpeces ne différent que par

leur fruit. Elles pouſſent des tiges longues de deux ou trois toises, naturellement rampantes, mais qui s'accrochent par leurs vrilles ou mains à des perches qu'on met exprès pour les faire monter. Les feuilles ſont rondes, grandes, cotoneuſes, crenelées, & portées ſur des queues cylindriques, oblongues & concaves. De leurs aiſſelles ſortent des fleurs en cloche, de couleur blanche, évaſées, velues en-dedans, & garnies à l'extérieur d'un duvet court. Après cette fleur vient un fruit cylindrique qui porte juſqu'à quatre pieds & plus de longueur, gros à proportion, qui renferme des ſemences blanches, couvertes d'une écorce dure, où l'on trouve une amande blanche & agréable au goût, qui eſt une des quatre ſemences froides. Cette deſcription du fruit convient à la premiere eſpece : il n'eſt bon à manger que dans ſa jeuneſſe, à la différence des autres eſpeces de citrouilles, qui demandent d'être bien aoûtées, & même gardées quelque tems.

Le fruit de la ſeconde eſpece a la figure d'un flacon rond & ventru, & qui groſſit conſidérablement. Ces deux eſpeces de courges ſe mangent à la ſoupe ; on en fait auſſi une confiture qui eſt eſtimée.

La calebaſſe, ou flacon, eſt faite en bouteille, ayant le cou étroit & la panſe groſſe : ſa ſemence eſt auſſi plus brune. On la laiſſe bien ſécher, & on la vuide enſuite le mieux qu'on peut. Un outil diſpoſé en petit, comme une ratiſſoire à tirer, y ſeroit fort propre. Les payſans s'en ſervent en guiſe de flacon, pour y mettre du vin ou quelqu'autre boiſſon.

La culture eſt la même que celle des citrouilles & potirons, avec cette différence qu'il faut la tranſplanter au pied des murs du midi, ou au pied de quelques perches fortes & élevées, où elle puiſſe s'accrocher. Lorſque le fruit eſt couché par terre, il eſt ſujet à ſe gâter & à être percé d'inſectes.

Les maréchaux ſe ſervent de ſemences de courge, dans certaines maladies des chevaux. C'eſt un remede rafraîchiſſant.

COURGE, en bâtiment, eſt une eſpece de corbeau de pierre ou de fer, qui porte le faux manteau d'une cheminée.

COURIR, ſe prend, dans le commerce, en pluſieurs acceptions. On dit que les intérêts d'une ſomme commencent à *courir*, quand ils commencent à être dûs. Les intérêts des ſommes dûes pour marchandiſes ne courent que du jour que la demande en a été faite en juſtice, & qu'il eſt intervenu ſentence qui y condamne le débiteur.

COURIR *franc*, ſe dit lorſque les agens de change ne demandent rien pour le ſalaire de leurs négociations.

COURONNE, *en terme d'architecture*, eſt la même choſe que larmier : c'eſt le plus fort membre quarré d'une corniche à qui on donne ce nom, parce qu'il couronne non-ſeulement la corniche, mais encore l'entablement & l'ordre entier. Les ouvriers l'appellent *gouttiere*, parce que ſa grande ſaillie garantit l'édifice des injures de la pluie.

COURONNE, *en terme de fauconnerie*, eſt le duvet qui eſt autour du bec de l'oiſeau, à l'endroit où il ſe joint à la tête.

COURONNE, *en terme de maréchallerie*, ſe dit de cette partie du pied du cheval qui eſt immédiatement au-deſſus du ſabot & au-deſſous du paturon : elle ſe diſtingue par le poil, & joint & couvre le haut du ſabot. Atteinte à la couronne, crapaudine à la cou-

ronne. Voyez *Atteinte* & *Crapaudine.*

COURONNE, eſt auſſi une marque qui demeure à un cheval, lorſque s'étant bleſſé au genou, le poil en eſt tombé.

COURONNE, ou CORONAIRE, partie d'un moulin à tordre le fil & à ovaler la ſoie.

COURONNE, *en terme de jardinage*, ſe dit de certaines groſſes branches, à l'extrémité & autour deſquelles ſont crues d'autres petites branches, par la négligence ou l'ignorance des jardiniers.

COURONNE; quelques-uns diſent croone & crowne, monnoie d'argent fabriquée en Angleterre. Elle eſt au titre de dix deniers vingt & un grains, & elle vaut cinq livres quinze ſols onze deniers. Il y a des demi-couronnes, & des quarts de couronne.

COURONNE; c'eſt le nom d'une autre monnoie d'argent qui a cours en Danemarck: elle revient à la valeur de trente-deux ou trente-quatre ſols lubs d'Hambourg.

Les couverturiers appellent auſſi *couronnes*, les ornemens de laine bleue, qu'ils mettent aux quatre coins de leurs couvertures de laine: ces ornemens ne ſont pas faits au métier, comme les barres que l'ouvrier forme en même-tems que la couverture; mais, quand elle eſt achevée, il y ajoûte les couronnes qui ſont une eſpece de broderie.

COURONNE *impériale*, plante dont les fleurs ſont diſpoſées, pour ainſi dire, en couronne ſurmontée d'un bouquet de feuilles. Cette diſpoſition lui a fait donner le nom de *couronne impériale* La racine de cette plante eſt compoſée de tuniques, & fibreuſe dans ſa partie inférieure. Chaque fleur eſt liliacée, ayant à-peu près la forme d'une cloche, & compoſée de ſix pétales: le piſtile qui occupe le milieu de la fleur devient, dans la ſuite, un fruit garni d'ailes longitudinales, & diviſé en trois loges. Les graines qu'il renferme, ſont applaties, & placées les unes ſur les autres.

Cette plante ne veut de ſoleil, que médiocrement, une terre à potager, la profondeur & la diſtance de quatre doigts. Comme l'oignonn'apoint de robe, & qu'il eſt fort tendre, il ne faut le lever de terre, que pour en détacher les caïeux; ce qui ſe fait au mois de Septembre, & on les replante auſſi-tôt. Si on veut les tenir hors de terre, il faut les envelopper dans du papier & les ſerrer dans des boëtes.

COURONNEMENT; c'eſt, en architecture, la partie élevée d'un bâtiment, par laquelle l'ouvrage eſt terminé.

Le couronnement d'une voûte eſt le plus haut de l'extrados d'une voûte qui eſt pris au vif de la clef.

En terme de marine, c'eſt le haut de la pouppe d'un vaiſſeau, qui eſt orné & embelli de ſculpture.

Ce terme eſt encore d'uſage chez les jardiniers, & ſignifie la même choſe que *couronne.*

COURRE, *terme de vénerie*, c'eſt l'endroit où l'on place les levriers, lorſqu'on chaſſe le loup, le ſanglier, ou le renard.

COURS, *terme d'architecture*: il ſe dit d'un rang de pierres continu, de même hauteur dans toute la longueur d'une façade, ſans être interrompu par aucune ouverture. Cours de plinthe, eſt la continuité d'une plinthe de pierre ou de plâtre dans les murs de face, pour marquer la ſéparation des etages. Cours de pannes, ſont toutes les pannes qui ſont au bout l'une de l'autre, pour faire la longueur du comble: ainſi, ſur un comble, il peut

y avoir autant de cours de pannes, qu'il y a de rangs de pannes.

COURS, terme de commerce & de négoce qui a différentes acceptions. *Cours de la place*, c'eſt-à-dire, ce qu'il en coûte pour les remiſes d'argent qui ſe font d'un lieu dans un autre : c'eſt la même choſe que *cours du change*.

COURS *des intérêts* ; c'eſt le tems pendant lequel ils s'accumulent.

COURS, ſignifie auſſi le crédit, ou le diſcrédit où ſont les billets d'un négociant, d'un banquier : ainſi, quand on dit des billets d'un banquier ou négociant, qu'ils ont cours ſur la place, c'eſt dire, qu'ils ſont bons, & qu'on les prend volontiers : au contraire, dire que des billets n'ont plus de cours, c'eſt dire, qu'ils ſont mauvais, & que perſonne ne veut s'en charger.

COURS, ſe dit auſſi de la faveur que prennent ou que perdent les billets de commerce, les effets royaux, & de toutes ſortes de marchandiſes.

On appelle voyages de *long cours*, ceux qui ſe font aux Indes orientales pour le commerce.

COURSE ; (Faire la) c'eſt équiper en guerre un vaiſſeau, pour attaquer les vaiſſeaux marchands d'une puiſſance avec laquelle on eſt en guerre. Pour armer en courſe, il faut avoir une commiſſion de l'amiral.

COURSON, *terme de vigneron*. C'eſt une branche de vigne taillée & racourcie à quatre ou cinq yeux au plus, qu'on doit toujours laiſſer au bas du ſep, pour la renouveller, au cas qu'elle vienne à manquer. Ils ſe ſervent encore du même mot ou de celui de crochet dans une autre acception, & l'emploient communément pour la vigne : on peut s'en ſervir auſſi en parlant d'une branche à bois de ſix à ſept pouces de long, taillée & raccourcie à deux ou trois pouces, pour remplir un vuide, & faire ſortir des branches à bois bien placées.

COURT, (Cheval) *terme de menege*. C'eſt un cheval dont le corps a peu de longueur du garrot à la croupe.

COURT : une monnoie eſt *courte*, lorſqu'elle n'a pas le poids requis.

COURTAGE : profeſſion de celui qui s'entremet de faire vendre, acheter, échanger des marchandiſes, ou de faire emprunter de l'argent. Il ſignifie auſſi le ſalaire de celui qui fait le courtage.

A Bourdeaux, le courtage eſt un droit qu'on leve ſur toutes ſortes de marchandiſes, de quelques nature qu'elles ſoient, qui y entrent ou qui en ſortent par mer ; il faut en excepter cependant celles qui ſont ſujettes aux nouveaux droits.

COURTAUD, *terme de manege*. C'eſt un cheval de moyenne taille à qui on a coupé la queue & les oreilles.

COURT-BOUILLON, façon d'apprêter certains poiſſons ; elle conſiſte à les faire cuire dans de l'eau, du vin blanc, & quelquefois du vinaigre, du beurre, du ſel, des épices, du laurier, du romarin, quelques fines herbes. On ſert le poiſſon dans une ſerviette, & on le mange à la ſauce à l'huile, au ſel & au vinaigre. Si le poiſſon eſt prompt à cuire, on ne le met qu'après avoir fait bouillir quelque tems le court-bouillon, afin qu'il ait plus de goût. On fait un court-bouillon blanc pour les poiſſons plats. Ce n'eſt autre choſe qu'une ſaumure faite avec de l'eau, beaucoup de ſel, &c. On la fait bouillir, & on la paſſe après l'avoir laiſſé repoſer. On y met enſuite les deux tiers de lait, & on y fait mijoter le poiſſon.

Il y a le court-bouillon gras, qu'on fait comme la braiſe, avec cette différence qu'on y met un peu de vin blanc.

COURT-BOUTON, cheville de bois à demi-équerre, qui ſert à lier les bœufs avec un omblet, ou anneau de bois, tortillé au bout du timon.

COURTIER. Celui qui s'entremet de faire vendre, acheter & échanger les marchandiſes, ou pour faire des emprunts d'argent, ou pour négocier des billets & lettres de change.

COURTILIERE, inſecte qui reſſemble aſſez à une ſauterelle. Il ſe loge dans la terre humide; mais il en ſort pendant la nuit, & même au coucher du ſoleil: le bruit qu'il fait eſt aſſez fort pour être entendu de loin. La courtiliere coupe la racine des plantes, & porte beaucoup de dommage aux jardins.

COURTINE, terme de pêche, uſité ſur les côtes de Normandie. C'eſt un grand filet qu'on tend ſur le ſable, & que la mer couvre & découvre par ſon flux & reflux.

COURT-JOINTÉ, ſe dit d'un cheval dont le paturon eſt court.

COURTOISIE, *terme de fauconnerie.* Faire la courtoiſie aux autours, c'eſt leur laiſſer plumer le gibier.

COURTON, c'eſt la troiſieme des quatre ſortes de filaſſe que l'on tire du chanvre, & la plus mauvaiſe après l'étoupe. On l'appelle ainſi, parce qu'elle eſt très-courte. Ainſi on tire du chanvre le chanvre proprement dit, la filaſſe, le courton & l'étoupe.

COUSSINET, *en termes de bottier*, eſt un petit ſac plein de crin & piqué, qui ſe met dans les genouilleres des bottes, afin de n'en être pas incommodé.

COUSSINET, *en terme de bourrelier*, eſt une partie des harnois des chevaux de carroſſe, qui poſe ſur le garrot. Le couſſinet eſt compoſé de deux petits couſſins de toile, garnis de bourre & de crin, & recouvert d'une grande plaque de cuir à peu-près quarrée. Au moyen de deux bandes de cuir, il ſoutient l'anneau de fer, en forme de boucle, où aboutiſſent les reculemens, le poitrail & les traits; & par deux autres bandes appellées *montans*, il ſert à ſoutenir le poitrail, & à empêcher qu'il ne baiſſe trop, & n'embarraſſe le cheval dans ſa marche.

Les couſſinets à flanc ou à garde-flanc ſe mettent en guiſe de croupelin, pour empêcher les malles ou porte manteaux de bleſſer le dos & le flanc du cheval: ils ſe font de cuir avec deux ailes qui ſont ordinairement de cuir double, garni & piqué, pour garantir les flancs.

COUSU, ſe dit d'un cheval fort maigre: on dit qu'il a les flancs couſus, pour dire qu'il y a ſi peu d'épaiſſeur d'un flanc à l'autre, qu'ils ſemblent couſus enſemble.

COUTEAU *de chaleur*, ce n'eſt autre choſe qu'un morceau de vieille faux, qu'on paſſe doucement ſur le poil des chevaux, pour leur abattre la fueur: il eſt long à-peu-près d'un pied, large de trois à quatre doigts, mince, & ne coupe que d'un côté.

COUTEAU *de feu*, inſtrument de maréchal qui ſert à mettre le feu aux parties du cheval qui en ont beſoin. C'eſt un morceau de cuivre ou de fer d'environ un pied de long, forgé en façon de couteau, applati par une de ſes extrémités, ayant le côté du dos épais d'un demi-pouce, & l'autre cinq ou ſix fois moins épais. On le fait rougir dans la forge; on l'applique enſuite, par ſa partie la moins épaiſſe, ſur la peau du cheval ſans la percer.

COUTELINE, groſſe toile blanche ou bleue qui ſe fabrique aux Indes & qui vient principalement de Surate. Elle porte quatorze aunes de long ſur trois quarts à cinq ſixiemes de large.

COUTELLERIE; ce terme ſignifie, 1° l'art de faire des couteaux & toutes ſortes d'inſtrumens tranchans, 2° le lieu où on les vend. La coutellerie la meilleure & la plus eſtimée ſe fabrique à Paris, à Langres, à Châtelleraut, à Moulins, &c..... On en tire auſſi d'excellente d'Angleterre.

COUTIL, toile toute de fil, fort groſſe & fort ſerrée, dont on ſe ſert pour matelas, traverſins, tentes, gêtres & habits de campagne. Il s'en fabrique beaucoup en Bretagne & en Normandie.

Les coutils de Normandie ſont connus ſous le nom de *Coutances*, où l'on croit que ſe ſont faites les premieres toiles de cette eſpece, & où il s'en fabrique beaucoup : elles ſont en piéces ou en demi-piéces; les piéces entieres ſont de cent vingt-deux ou cent trente aunes, & les demi-piéces de ſoixante deux à ſoixante-dix aunes. Elles ſont auſſi de deux largeurs, les unes de deux tiers, les autres de trois quarts.

Les coutils de Bretagne portent vingt aunes à la piéce, & ont de largeur deux tiers trois quarts & ſept huitiemes.

Les coutils de Flandre qu'on appelle *coutils de Bruxelles*, ſont très-eſtimés, & ont cinq aunes de longueur ſur deux aunes, ou une aune trois quarts, ou une aune & demie de large. On en tire encore de Flandre dont les piéces ſont de dix aunes ſur demi-aune de large, dont on fait de beaux oreillets.

COUTURE, *en terme de plombier*, eſt une maniere d'ajuſter le plomb ſur les couvertures des maiſons. On ne ſoude pas les tables; mais on les fait déborder les unes ſur les autres, quelquefois même ſans employer les cloux pour les attacher. Les couvertures ainſi ajuſtées, n'ont pas la même grace; mais on prétend que le plomb ſe conſerve mieux.

COUVÉE, ſe dit de la totalité des œufs qu'on met à couver, & de la totalité des poulets qui ſont éclos. Cette partie de l'Œconomie ruſtique eſt conſidérable & demande des attentions. Toutes les poules, après qu'elles ont fait leur ponte, veulent couver; mais il y a du choix à faire. Il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans; elles ſont ſujettes à abandonner leurs œufs, lorſqu'ils ſont à demi-couvés, ou leurs poulets avant qu'ils ſoient aſſez forts. Il faut rejetter de même les poules qui ſont farouches, & celles qui ont des ergots trop long : les unes s'effaroucheront dès qu'on les approchera pour les lever, & elles caſſeront leurs œufs ou tueront leurs poulets; les autres feront le même dégât, parce qu'elles marchent trop rudement. Il faut choiſir les poules qui ne s'effarouchent de rien, qui ſont d'une complexion forte, & d'un naturel très-éveillé. L'auteur de la Nouvelle Maiſon ruſtique, recommande ſur-tout de ne pas mettre couver de femelles ſorties d'œufs couvés par des femelles d'une autre eſpece. Il eſt, dit-il, fort rare qu'elles couvent; ce qui eſt commun aux poules, cannes, faiſannes & perdrix.

Le moins toucher aux œufs que la poule couve n'eſt que le mieux; il faut attendre patiemment que le terme ſoit arrivé, & regarder comme dangereuſes toutes les expériences que font certaines femmes pour connoître les œufs qui ſeront bons; en conſéquence de leurs fauſſes

idées, elles en jettent souvent qui auroient produit. Que les œufs demeurent donc sous la poule sans aucun essai, jusqu'à ce qu'ils éclosent.

La couvée dure vingt un jours, après lesquels il est bon de visiter les œufs, & de secourir les petits poulets qui sont renfermés dans des œufs dont la coque est trop dure. On enleve l'endroit de cette coque où l'on voit que le bec a fait atteinte; après quoi, on remet l'œuf sous la poule, qui fait éclore. Ils demeurent deux jour sous la mere, sans manger: il faut les y laisser tranquilles.

Les œufs les meilleurs pour couver, sont les moins vieux & les plus pesans; pour les connoître, on peut les mettre dans l'eau & choisir ceux qui demeurent au fond.

Pour avoir des poulets en hiver, il faut choisir les meilleures poules, leur donner une nourriture qui les échauffes, & tenir les nids dans le lieu le plus chaud de la maison, portes & fenêtres fermées; approcher la mangeaille de la poule, afin qu'elle ne quitte point ses œufs, ou du moins les couvrit avec des linges chauds, lorsqu'elle les quitte pour manger. Une poule d'inde est très-propres à couver pendant l'hiver.

Quand la poule veut couver avant le mois de Mars; on ne lui donne que douze œufs, en Mars quinze, en Avril & dans les tems chauds, autant qu'elle en peut embrasser.

COUVERSEAU, planche épaisse d'un pouce ou d'un pouce & demi, placée au-dessous des archures d'un moulin; il y en a quatre.

COUVERT, *en terme de manufacture en laine*, se dit de tout ce qui n'a pas été tondu d'assez près.

Manege couvert V. *Manege.*

COUVERTE, *terme de fauconnerie*; vol à la couvette, c'est celui qui se fait lorsqu'on approche le gibier, à la faveur de quelque haie.

COUVERTURE, la partie supérieure d'un bâtiment, celle qui met les parties intérieures à l'abri des injures de l'air. Elle est soutenue de tous côtés sur des bois appuyés d'un bout sur les murs de la maison, & de l'autre aux arcs boutés ou assemblés, soit ensemble, soit avec d'autres bois qui font partie de la charpente. L'ardoise & la tuile sont les matériaux dont on se sert pour couvrir les maisons. Voyez *ces articles* Voyez. *Comble.*

Dans certaines campagnes on couvre avec de chaume ou paille de seigle non battue au fleau. Après que les faîtes & sous faîtes sont posés, on y attache, avec de forts liens, de grandes perches de chêne, à trois pieds de distance; on lie ces perches avec de plus petites qu'on met en travers, & l'on applique là-dessus le chaume ou la paille qu'on fixe avec de bonnes attaches. Plus le chaume est pressé & égal, mieux la couverture est faite. Il y a des couvertures de joncs & de roseaux. On gâche quelquefois la paille avec de la terre & du mortier.

On emploie quelquefois, & communément aux hangards, le bardeau, c'est-à-dire, de petits ais, qu'on appelle *aissis*, ou *aissantes*. Ils faut qu'ils soient sans aubier & bien garnis de cloux.

Il est difficile de se garantir des tromperies des couvreurs, attendu l'impuissance où l'on est d'aller soi-même vérifier leur travail. Ils peuvent compter plus de tuiles & d'ardoises qu'ils n'en ont employées; faire servir de mauvaises lattes, & de la tuile mal façonnée; disposer la neuve, de maniere qu'elle soit

mêlée avec la vieille, ou qu'elle lui ſerve de cadre. En arrangeant ainſi la tuile neuve ſur les bordures, leurs plâtres ſe toiſent partout; ils ſe trouvent pied à pied, & ſe payent ſur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils ſont mis. C'eſt ſur-tout dans les réparations qu'ils trompent le plus aiſément. Il ne faut donc pas s'en rapporter à leur bonne foi, mais ſtipuler par écrit, & enſuite faire examiner.

Le toiſer de la couverture n'a rien de difficile, les dimenſions étant données; mais il eſt quelquefois dangereux de les prendre ſur le toit. Quand on les a, il faut ſuppoſer la couverture plane, & ajoûter au produit pour le battement un pieds quarré, pour la pente un pied quarré; pour le poſement de gouttiere un pieds quarré; pour une vue de faîtage, ſix pieds; pour un œil de bœuf commun, dix huit pieds; pour les lucarnes, demi-toiſe, ou toiſe, ſelon leur forme.

La couverture à la mi-voie conſiſte à tenir les tuiles moins ſerrées que dans la couverture ordinaire, & convient à tous les ateliers où il faut ménager une iſſue à la fumée ou aux vapeurs.

COUVERTURE, *en terme de maréchal*, eſt un morceau de coutil bordé qu'on met ſur le corps du cheval à l'écurie. L'uſage de mettre des couvertures avant la ſelle, eſt bon pour empêcher les panneaux de durcir & fouler le cheval.

COUVERTURE, étoffe ordinairement de laine blanche, qui ſe fabrique ſur le métier comme les draps, & qui eſt croiſée comme les ſerges. On connoît aſſez leur uſage. Auſſi-tôt qu'elles ſont ſorties du métier, on les fait fouler; & après cette opération, on en tire la laine avec le chardon à bonnetier. Il y a à Paris pluſieurs manufactures de couverture de laine; on en fabrique auſſi en Normandie, en Languedoc, en Auvergne, & on en tire d'Eſpagne, de Flandre, d'Angleterre.

COUVRIR, *terme de jardinage*, ſe dit de l'action de garantir du froid & des injures des ſaiſons les plantes, en les couvrant avec de la litiere, des paillaſſons, &c.

COUVRIR, ou SAILLIR, *terme de menage*, ſe dit des jument auxquelles on donne l'étalon. Faire couvrir en main, ſignifie que des hommes tiennent l'etalon. Couvrir en liberté, veut dire qu'on lâche l'étalon dans les pâturages avec les jumens. La méthode de tenir les cavales par le licou, ou par la bride, eſt condamnée dans l'*Encyclopédie*: Il vaut mieux, y eſt-il dit, les laiſſer dans leur liberté naturelle; le poulain en eſt beaucoup mieux formé.

COYAU, *terme de charpenterie*, qui ſe dit ou des bouts de chevrons placés ſous la couverture d'un toit, & qui la portent juſqu'au bout de l'entablement, ou d'une petite piéce de bois entaillée ſur la roue d'un moulin à eau, & ſerrant l'auble.

COYERS, piéces de charpente qui entrent dans la conſtruction du comble.

CRAC, maladie des oiſeaux de proie. Pour la guérir, il faut purger les oiſeaux avec une cure de filaſſe ou de coton, & enſuite les paître avec des vianges macérées dans l'huile d'amandes douces & dans de l'eau de rhubarbe alternativement, puis leur donner encore une cure comme auparavant. On peut lier la cure avec de la rue ou de l'abſinthe, & ſi l'on remarque que le mal ſoit aux reins & en dehors, il faut faire tiédir du vin & en étuver ces parties.

CRAIE, pierre calcaire dont

les principales propriétés ſont de faire effervescence avec tous les acides, & d'être changée en chaux par l'action du feu. On compte huit eſpecesde craie, qui ne différent entr'elles, que par quelques qualités purement accidentelles. Quoique la craie ſoit peu ſolide, on s'en ſert cependant en quelques endroits pour bâtir; & les bâtimens ſont bons.

CRAIE *de Briançon*, pierre talqueuſe, graſſe au toucher; elle reſſemble aſſez au talc de Veniſe, plus dure cependant, & ne ſe ſéparant point par écailles. Il y en a de deux ſortes, l'une blanche, & l'autre verte: on les trouve dans des carrieres proche de Briançon. On emploie cette craie pour ôter les taches de graiſſes de deſſus les étoffes de ſoie.

Il y a certaines terres qu'on appelle *terres de craie*, qui ſont très-difficiles à cultiver, & d'un petit rapport. On peut cependant les bonifier, à force d'amandemens. En les labourant, il faut prendre garde d'aller trop avant & de piquer le tuf; ce qui nuiroit aux productions. Il y a des terres de cette nature, qui ſont bonnes pour la vigne.

CRAIE, maladie des oiſeaux de proie qui conſiſte en une telle dureté des émeus, qu'il s'y forme de petites pierres blanches de la groſſeur d'un pois, qui, ſi on n'y remédie, cauſent la mort à l'oiſeau en bouchant le boyau. Il s'agit d'atténuer l'humeur ſéche & épaiſſe qui produit ces eſpeces de pierres; ce qui ſe fait, en trempant la viande des oiſeaux dans du blanc d'œuf & du ſucre candi battus & mêlés enſemble.

CRAMPE, incommodité à laquelle les chevaux ſont ſujets, ainſi que les hommes. Le crampe des chevaux ne ſe dénote qu'au jarret qui devient roide pendant une minute. Il y a des chevaux qui y ſont ſujets, & à qui cela recommence ſouvent. Il n'y a point de danger pour le cheval, mais c'eſt fort incommode pour le cavalier. On conſeille de ſaigner ces chevaux, de tems en tems, pour diminuer cet accident.

CRAMPON, eſpece de talon de fer qu'on fait quelquefois au bout des éponges du fer des chevaux: il y en a de quarrés & d'autres en oreille de liévre.

Les crampons ont des inconvéniens: en élevant le talon du cheval plus qu'il ne doit l'être naturellement, ils l'obligent à marcher ſur la pince; le nerf ſe trouve racourci; le cheval ſe fatigue, & eſt ſujets à broncher. Cependant ils aident le cheval à marcher ſur la glace & dans les pays gliſſans; dans ce cas il faut ſe ſervir de crampons en oreille de liévre, en abattant un peu la corne aux talons, afin de lever peu le pied. Les gros crampons quarrés ſoutiennent extrêmement le pied du cheval, & font venir des bleimes qui ſont quelquefois difficiles à guérir.

On ne doit jamais mettre de crampons aux chevaux de manege, ni à ceux qui travaillent dans les pays ſablonneux, & dans les pelouzes.

On a imaginé une eſpece de crampons poſtiches qu'on met & qu'on ôte à volonté dans les cas preſſans, & dans les lieux où il ſeroit dangereux de marcher ſans crampons. On fait un trou à l'éponge, on le tarode, & on a un crampon, dont la vis eſt du pas de l'écrou: on la viſſe, & le crampon eſt en place; on peut, quand le crampon n'y eſt pas, mettre une vis dans l'écrou, qui ne déborde pas le fer, & qui conſervera l'écrou.

On met des crampons aux che-

vaux qui se coupent, à ceux qui portent mal leurs jambes. Voyez *Serrure*.

CRAMPON, piéce de fer ou de bronze formant le crochet, qui sert à attacher ensemble des piéces des bois & autres choses. Les crochets dont on se sert en architecture pour retenir les pierres les unes avec les autres, se nomment *agrafes*. Voyez *Agrafe*. Les plus petits crampons sont à l'usage des serruriers, & servent pour la serrure des portes, croisées, &c. Ils en ont de plusieurs sortes & sous différentes dénominations.

CRAMPONER *un cheval*, c'est recourber ses fers par le bout, pour qu'il se tienne plus ferme sur la glace.

CRAMPONET, *terme de serrurier*, c'est cette partie d'une serrure dans laquelle se meut le pêne : ses pieds sont rivés sur le palatre de la serrure ; s'il est à pattes, il est arrêté sur le palatre avec une vis.

CRANS *du palais*, ou *fillons du palais* ; *en terme de maréchal*, sont des élévations posées en travers du palais, à un demi-pouce l'une de l'autre. Il faut donner un coup de corne au troisieme cran d'un cheval, pour le saigner, disent *Chambers* & le *Dictionnaire de Trévoux*. On donne le coup de corne pour saigner au palais entre le second & le troisieme fillon, dit le *Nouveau parfait Maréchal*.

CRAN, petite entaille pratiquée sur un corps solide.

CRAPAUD, animal amphibie, qu'on regarde communément comme vénéneux. On le trouve cependant dans la classe des diurétiques qu'on donne aux chevaux, desséché & réduit en poudre, depuis un scrupule jusqu'à deux.

CRAPAUD, *terme de maréchal*, qui signifie une grosseur molle qui vient sous le talon du cheval : on l'appelle aussi *fic*. Voyez *Fic*.

CRAPAUDAILLE, ou CRESPODAILLE, étoffe de soie fort legere, très-claire, & peu différente de la gaze.

CRAPAUDINE, *en terme de cuisine*, est une maniere d'apprêter les pigeons & quelquefois les poulets. Après les avoir fendus sur le dos, & écarté les parties ouvertes, on les applatit, on met dessus de la ciboule & quelques herbes hachées, on les saupoudre de poivre & de sel, on les fait rôtir sur le gril. On les sert avec quelque sauce piquante.

CRAPAUDINE, morceau de fer ou de bronze creusé, qui reçoit le pivot d'une porte ou de quelqu'autre corps, & le fait tourner verticalement. On l'appelle aussi *couette* & *grenouille*.

CRAPAUDINE, sorte de boëte de tôle, de plomb, de bois, ou simplement des grilles de fil d'archal, qui renferment les soupapes pour les garantir des ordures inséparables des fontaines. Elles se placent encore au-devantdes tuyaux de décharge, qui fourniſſent d'autres bassins, ou vont se perdre dans des puisarts. On les perce de plusieurs trous, pour donner à l'eau un passage plus libre.

CRAPAUDINE, mal qui vient aux pieds des chevaux. Il y en a de deux especes, l'une est une tumeur qui vient un peu au dessus de la couronne ; la seconde espece ne vient jamais seule, mais elle accompagne quelquefois ce qu'on appelle *la seime*. Voyez *Seime*. Nous ne parlerons ici, que de la premiere espece de crapaudine ; elle se reconnoît par un poireau, ou petit ulcere qui vient au-devant des pieds, au milieu, un peu plus haut que la couronne. Les pieds de devant & de derriere y sont également

sujets. L'humeur qui sort de cet ulcere, est si âcre, qu'elle desseche la corne, & s'y creuse un canal qui va jusques au fer. Ce mal est plus difforme que dangereux ; on l'attaque par les mêmes remedes qu'on emploie contre les javarts, poireaux, &c.

CRASSANE, ou CRASANE, espece de poire qui est assez de la couleur du beurré : cependant elle en est différente par sa figure plate, & a à-peu-près la forme du messire jean. On la nomme assez communément *bergamotte crasane*. Il y en a de très-grosses, de médiocres & de fort petites : le fond de son coloris est verdâtre, jauniſſant en maturité, & presque tout chargé de rousseurs : la queue en est longue, médiocrement grosse & enfoncée comme celles des pommes. Ces poires demandent un terrein raisonnablement humide : il corrige l'âcreté un peu trop grande qui se trouve ordinairement dans l'eau de la crasane. Elle se conserve un mois entier en maturité, & ne molit jamais.

CRAVATE, espece de cheval qui vient de Croatie. Ces sortes de chevaux sont fort vîtes, battent à la main, portent au vent, ont l'encolure haute, tendent le nez en branlant la tête, & sont sujets à être béguts.

CRAZI, petite monnoie qui a cours dans le grand duché de Toscane. Elle vaut environ quatre sols ournois.

CREANCE, dette active, ou droit qu'a une personne d'exiger le payement d'une somme d'argent.

Il y a plusieurs sortes de créances.

CREANCE chirographaire. Voyez *Chirographaire*.

CREANCE hypothécaire, est celle qui donne le droit de poursuivre contre le posſesseur de la chose hypothéquée, quoique le débiteur qui a constitué l'hypothéque l'ait cédée ou vendue, & qu'un autre en soit dévenu propriétaire. En vertu de ce droit, il peut poursuivre le nouvel acquéreur & l'obliger de faire la rente ordinaire, ou d'abandonner l'héritage. Ce droit de suite par hypothéque n'a lieu que pour les immeubles, & non pour les meubles dont le débiteur se seroit défait ; mais s'ils sont en sa posſession, le créancier peut exercer son droit, & saisir les meubles, qui par-là deviennent un gage de justice.

CREANCE privilégiée hypothécaire est celle qui donne le droit de se faire payer par préférence à toute autre hypothéque, même chirographaire privilégiée : telle est la créance des bailleurs de fonds à qui appartient le prix des héritages vendus, & des maçons qui ont construit la maison.

CREANCE *douteuse*, est celle dont le payement est incertain par rapport au peu de stabilité du débiteur.

CREANCE *solidaire*, est celle qui est dûe en commun à plusieurs créanciers qui ont tous le droit d'en demander, & d'en exiger la totalité, à un débiteur qui s'est engagé de payer sans aucune division la totalité de la dette à chacun des créanciers. Mais lorsque la totalité de la dette a été exigée par l'un des créanciers, les autres n'ont plus le droit de rien répéter, sauf leur recours contre celui qui a été payé.

CREANCE ; c'est un terme de fauconnerie qui veut dire la ficelle avec laquelle on retient l'oiseau qui n'est pas bien assuré. Un oiseau qui est sujet à s'éfforcer ou à se perdre, s'appelle un *oiseau de peu de créance*. Les chasseurs appellent *chien de créance*, celui auquel on peut se fier.

CREANCIER. Voyez *Créance.*

CRECHE. Voyez Mangeoire.

CREDIT dans le commerce, ſe dit du prêt mutuel & reciproque qui ſe fait de marchandiſes & d'argent, ſur la réputation de probité & de ſolvabilité d'un négociant.

Acheter à *crédit*, c'eſt faire l'acquiſition d'une marchandiſe qu'on ne paye pas argent comptant.

Lettre de *crédit*, eſt celle par laquelle un négociant mande à ſon correſpondant de donner au porteur de la lettre une ſomme fixée ou non fixée.

CREDITEUR; c'eſt porter un article au crédit d'un compte.

CREDITEUR, parmi les négocians; veut dire creancier. Voyez *Créance.*

CREMAILLERE; ce mot a diverſes ſignifications. C'eſt, dans une montre ou pendule à répétition, la piéce que l'on pouſſe avec le pouſſoir; ou que l'on tire avec le cordon, lorſque l'on veut qu'elle répete. on l'appelle auſſi *rateau. En terme de ferrurerie*, ce mot a deux acceptions; il ſe dit & d'un certain méchaniſme par lequel, en tournant la clef pour ouvrir ou fermer la porte, des verroux ſortent ou entrent dans des gâches qui leur ſont préparées. Conſultez le *Dictionn. Encyclop.*

CREMAILLERE, *en terme de cuiſine*, eſt un inſtrument de fer plat, ayant pluſieurs crans ou hoches, qu'on attache à la cheminée pour y pendre des marmites ou des chauderons qu'on veut mettre ſur le feu.

CREME, la partie la plus délicate & la plus graſſe du lait. Nous avons la double qu'on ne diſtingue de la ſimple, que parce qu'elle eſt plus épaiſſe & qu'elle ſe trouve deſſus. Il faut employer la crême du matin au ſoir, ou du ſoir au matin; elle eſt ſujette à tourner quand elle eſt plus vieille. Elles entrent dans une infinité d'apprêts, comme glaces, mouſſes, fromages, &c.

CREME *fouettée*, eſt celle qu'on fait élever en mouſſe, en la fouettant avec de petits oſiers. on y fait entrer quelquefois du ſucre en poudre, de la gomme adraganthe pulvériſée, de l'eau de fleur d'orange.

CREME *de chocolat*: on délaiera deux jaunes d'œuf dans une chopine de lait & un demi-ſeptier de crême où l'on ajoûtera trois onces de ſucre. on fera cuire le tout juſqu'à la diminution d'un quart, ayant ſoin de remuer ſouvent avec une cuiller, ou ſpatule; on jettera alors la quantité convenable de chocolat rapé: on laiſſe enſuite bouillir ſept ou huit bouillons: on paſſe le tout par un tamis, & on ſert cette crême froide.

CREME *de tartre*, pellicule qui vient ſur le tartre purifié; on le donne aux chevaux pour arrêter le vomiſſement, depuis un gros juſqu'à trois.

CREPE, étoffe claire, legere & non croiſée, de ſoie graiſe, c'eſt-à-dire, telle qu'elle eſt ſortie du cocon, ou plutôt de rouet ſur lequel elle a été torſe. C'eſt ſur un métier à deux marches qu'on la fabrique, ainſi que la gaze.

L'invention des crêpes vient de Bologne en Italie. Ce ne fut que vers l'année 1667 qu'il commença à s'en fabriquer en France par un nommé Bourge, ou par Jacques Dupuy, natif de Lyon, où il établit une manufacture en vertu d'un privilége excluſif pour un certain tems. Ce tems expiré, il fut permis à tous les ouvriers en draps d'or d'argent & de ſoie d'en fabriquer.

Il y a des crêpes crêpés & des crêpes liſſés, des ſimples & des

doubles. Ces étoffes ſont plus ou moins crêpées, ſuivant que la ſoie, ſur-tout celle de la chaine, eſt plus ou moins torſe. C'eſt en trempant dans l'eau l'étoffe, lorſqu'elle ſort du métier, & en la frottant avec un morceau de cire préparée, qu'on lui donne le crêpage. On la blanchit, ou on la teint en noir ſur le cric à froid : on lui donne enſuite l'eau gommée.

Les aunages des crépes ſont diſférens : la demi-piéce des crêpes ſimples a ordinairement vingt ſix aunes, & celle des crêpes doubles dix-neuf.

On en fait uſage pour le deuil. Les crêpés ſervent dans le grand deuil, & les liſſés dans le petit.

CREPINE, ouvrage de paſſementier, d'or, d'argent, de ſoie & même de fil, travaillé à jour par le haut, & dont le bas ſe termine en filets ou en franges ; on ſe ſert, pour cette eſpece d'ouvrage, de l'aiguille, du crochet, de la brochette, des pinces & du fuſeau à liſſer. On en décore les ornemens d'égliſe, les meubles, les carroſſes, &c....

CREPIR, a diverſes acceptions. *En terme de maçonnerie*, c'eſt employer le plâtre ou le mortier avec un balai, ſans paſſer la truelle par-deſſus.

CREPIR *le crin* ; c'eſt le faire bouillir dans l'eau, après l'avoir cordé, pour le friſer & le rendre propre à être employé par les artiſans qui en font uſage.

CREPIR *les cuirs*, c'eſt donner aux cuirs une façon qui fait ſortir le grain du côté de la fleur.

CREPON, étoffe non croiſée, dont la chaîne eſt plus torſes que la trame. Les crêpons ſe fabriquent ſur un métier à deux marches, & dans différens endroits dont ils portent les noms. Il y en a de laine, de ſoie & laine, de ſoie ſeule. Cette étoffe, qui étoit à la mode autrefois, n'eſt plus guère employée aujourd'hui.

CRESEAU, groſſe ſerge à deux envers & à poil de deux côtés. Cette étoffe qui eſt tantôt plus groſſiere, tantôt plus fine, tantôt blanche, tantôt de couleur ſe fait particuliérement en Angleterre. L'entrée en eſt prohibée en France.

CRESSON. Il y en a deux eſpeces principales ; le creſſon de jardin, & le creſſon de fontaine. La premiere eſpece ſe diviſe encore en trois fort diſtinctes par leur feuillage, mais d'un goût à-peu-près ſemblables. Ces trois eſpeces ſont le commun, le friſé & le doré.

Le commun, plus connu ſous nom *de creſſon alenois*, a la feuille aſſez petite, découpée profondément comme le perſil, d'un verd tendre, & d'un goût agréable. Sa tige rameuſe s'éleve juſqu'à deux pieds de hauteur, & a pluſieurs rameaux garnis de petites fleurs blanches, diſpoſées en croix, qui fleuriſſent les unes après les autres. La graine plate, menue, longuette ; d'un goût brûlant, d'un jaune foncé, eſt renfermée dans une petite capſule ronde & applatie.

Le creſſon friſé a la feuille friſée & bouclée comme le chou brun ; aſſez grande, & d'un verd foncé.

Le creſſon doré eſt ainſi nommé de la couleur de ſes feuilles. Sa graine eſt de moitié plus petite, & d'une couleur plus claire. Les fleur ſont de même dans les trois eſpeces.

Le creſſon de jardin n'a d'autre uſage, comme aliment, que de ſervir dans les fournitures des ſalades.

Les creſſon ſe multiplie de graine qui ſe ſeme toute l'année, ſoit ſur couche, ſoit ſur terre. Après les mois de rigueur, il n'a plus beſoin

de couche : on le seme en pleine terre ; mais pendant les chaleurs, il faut le semer à l'ombre, & le mouiller souvent : il demande une terre meuble & un peu terreautée.

On arrache les pieds qu'on a laissés monter en graine, dès que les capsules commencent à s'ouvrir ; on la laisse sécher encore quelques jours ; on la bat & on l'enferme tout de suite. Elle se conserve bonne deux ans.

Le cresson d'eau croît naturellement dans les fontaines, & partout où il y a des eaux vives. Elle forme plusieurs tiges basses & rampantes, qui se nourissent dans l'eau, & qui nagent sur la superficies. Ses racines son blanches & fort déliées ; ses tiges tendent à un pied environ ; elles sont courbées, assez grosses, creuses, rameuses, d'un verd tirant quelquefois un peu sur le rouge : ses feuilles presque rondes, toujours verres & odorantes, sont rangées plusieurs sur une côte qui est terminée par une feuille impaire.

Ceux qui en ont chez eux, ou dans leur voisinage, doivent la délivrer des mauvaises herbes qui l'étouffent, & la garantir de l'approche des troupeaux qui la foulent aux pieds. Elle sert aussi en salade ou avec la volaille rôtie.

Il faut prendre garde de confondre le cresson de fontaine avec une autre espece d'herbe qui lui ressemble assez &, qui vient de même autour des fontaines. Sa feuille cependant est plus grande & plus pointue que celle du cresson.

Ceux qui vivent dans les lieux secs & arides, éloignés des eaux vives, & qui ont envie ou besoin de cette espece de cresson, peuvent en élever dans des baquets. On les remplit à moitié de terre : on y plante deux on trois pieds de cresson qu'on inonde d'eau, de maniere qu'elle excede la terre d'un bon pouce. Il y a un trou sur le côté de ces baquets, à fleur de fonds, qui est fermé par une bonde. Ce trou sert à renouveller l'eau : on l'ouvre pour faire écouler celle qui est trop vieille, & qu'on remplace aussi-tôt, toujours à un pouce au-dessous de la superficie de la terre. Il faut avoir soin de l'entretenir à ce degré.

Le cresson alénois est employé, par les maréchaux, comme remede anti-scorbutique, ou qui purifie le sang. On se sert de toute la plante.

CRETE, cette éminence rouge & dentelée que les coqs & les poules ont au-dessus de la tête. Les friands aiment les crêtes de coq, celles qui sont grandes, épaisses & blanches, sont les plus estimées. On le met dans des ragouts : on en fait des entremêts.

CRETES, *terme de maçon & de couvreur.* Ce sont les cueillies ou arrêtieres de plâtre, dont on scelle les tuiles faîtieres.

CRETE, ou PATE', élevation, ou butte de terre, que l'on trouve en dressant un terrein, & qu'il faut arroser.

CRETONNE, toile blanche qui se fabrique en Normandie du côté de Lisieux. La chaine est de chanvre, & la trame de lin. Elle porte le nom de celui qui en a fabriqué le premier. La largeur de cette espece de toile qu'on emploie à tous les usages est tantôt d'une aune, tantôt de trois quarts, tantôt de cinq quarts, tantôt d'une aune & demie, tantôt de deux tiers, & sa longueur est depuis soixante-dix jusqu'à quatre-vingt-quatre aunes.

CREVASSES, *en terme de maréchal*, sont des especes de fentes qui viennent aux plis des paturons des chevaux, dans le milieu, & dont il découle par derriere, des eaux puantes. Il y a quelquefois

enflure à la crevaſſe. Il en eſt des crevaſes, comme des javart, poireaux, mules tr verſieres, &c. qui ont une cauſe commune : il faut les attaquer dans leur ſource, ſi on veut les guérir radicalement. Les remedes qui ſont propres à attaquer la cauſe, ſeront déduits à l'article *Eaux*. Pour ce qui regarde la cure extérieure, il faut d'abord couper le poil ſur le mal, puis ſonger à deſſécher les crevaſſes : pour cet effet, comme c'eſt une eſpece d'ulcere, on y applique du verd de gris, enſuite on y mêle de la tutie, ou onguent pomphonix.

CREVETTE, eſpece d'écreviſe qui ſe trouve ordinairement dans l'eau courante des petits ruiſſeaux ; elle eſt d'un jaune couleur de rouille.

Le jardinier de M. Richard Richardſon ayant trouvé une crevette qui avoit une petite carpe à la bouche, il remaqua enſuite que cet inſecte qui ſe tient dans l'herbe, court de-là ſur le frai des poiſſons, & qu'il en détruit que grande quantité. M. Richardſon ayant fait prendre de ces inſectes avec quelques petits poiſſons, il les mit enſemble dans un vaiſſeau plein d'eau. Ils ſe jetterent d'abord ſur eux, & en dévorerent pluſieurs en ſa préſence

CREUSET, inſtrument de chymie & de métallurgie. Les creuſet ſont ou de terre ou de fer. Le creuſet de terre, qui a la figure d'un cône renverſé, eſt fait de terre glaiſe, de ports de grès pilés & tamiſés. Ils ſervent à fondre l'or & l'argent. Les creuſets de fer ne peuvent ſervir pour la fonte de l'or. Les uns & les autres ſont de différentes grandeurs.

CRIBLE, inſtrument dont on ſe ſert à la campagne pour nettoyer les grains des ordures dont ils ſont chargés.

Il y a deux ſorte de crible.

Le crible à main eſt fait d'un cercle de bois aſſez large, autour duquel on attache fortement une peau percée de pluſieurs trous de différentes grandeurs.

Le crible à pied dont on fait uſage dans les greniers, quand on a une grande quantité de blé à cribler & à remuer, eſt compoſé d'une trémie élevée ; le grain qu'on y jette, coule à travers pluſieurs rangées de fils d'archal, poſés obliquement, le long deſquels le grain eſt entraîné par ſon propre poids : les ordures, l'ivraie, la nielle : les petites pailles paſſent à travers ces fils de fer, & tombent ſur une peau qui eſt deſſous, qui forme une eſpece de ſac ou de poche.

CRIÉES, proclamations, ou cris publics qui ſe font juridiquement, pour parvenir, à la ſuite de la ſaiſie réelle, au décret d'adjudication. Elles ſont faites par un huiſſier qui, à l'iſſue de la meſſe paroiſſiale déclare, pendant quatre dimanches, de quinzaine en quinzaine, que faite de payement fait par un tel débiteur à un tel creancier, il ſaiſit tel héritage ſitué dans la paroiſſe où il fait ſes criées, pour être vendu par décret, & adjugé au plus offrant & dernier enchériſſeur, ſuivant la coutume du lieu. On eſt obligé ſuivant celle de Paris, de mettre de affiches contre la principale porte de l'égliſe & contre la maiſon du débiteur dont les biens ſont ſaiſis.

CRIN : les crins du cheval ſont ces grands poils qui ſont attachés tout le long du cou, & ceux qui forment la queue : on dit qu'un cheval a tous ſes crins, lorſqu'on ne lui a coupé ni la queue ni les crins du cou : on noue, on treſſe, on natte les crains, ou pour l'embelliſſement du cheval, ou pour les accoutumer à reſter du côté que

l'on veut ; ou coupe les crins depuis la tête jusqu'à la moitié du col, pour que le cou paroisse moins gros & plus dégagé. Faire le crin, c'est recouper, au bout de quelque tems, le crin de l'encolure qui a été coupé, lorsqu'il devient trop long. Faire les oreilles, ou faire le crin des oreilles, est couper le poil tout autour du bord des oreilles. Se tenir aux crins, se dit quand le chevalier peu ferme, prend les crins du cou avec la main, lorsqu'un cheval saute, de peur qu'il ne le jette à terre. On dit, vendre un cheval crins & queue, ce qui veut dire, le vendre très cher.

Le crin est employé par plusieurs artisans ; il sert à faire des longes pour les chevaux. Les cordiers, les boutonniers, les perruquiers, l'emploient tel qu'il est sorti de dessus l'animal : on le crépit pour les bourreliers, & pour les selliers.

On file le crin de la criniere des chevaux, & souvent celui de leur queue & de celle des bœufs & des vaches, & on en fait des cordes qu'on tourne en spirale autour d'un morceau de fer & on les met au four, ce qui les frise ; ensuite on les déroule pour en faire des sommiers pour les lits & des chaises, parce que son ressort le rend propre à se rétablir, lorsqu'il a été affaissé par le poids des personnes qui se sont couchées ou assises dessus. Quand il a perdu son ressort, on en fait des toiles de crin.

CRINIERE ; on appelle ainsi les crins qui sont sur le haut de l'encolure du cheval. Cette partie de l'encolure doit être droite & maigre, & la criniere médiocrement garnie. Les crinieres larges sont un défaut, sur tout pour les chevaux de selle, parce qu'à moins d'un soin extraordinaire, elles sont sujette à la gale.

On appelle aussi *criniere* une couverture de toile qu'on met autour du cou du cheval à l'écurie, afin que la poussiere ne lui tombe pas sur le cou : on assujettit cette piéce de toile, par le moyen de deux trous dans lesquels on fait passer les oreilles, d'où elle vient s'attacher au licou sur le devant de la tête, & de là au surfaix, sur le dos du cheval. Les crins postiches qu'on attache à un cheval à qui on a coupé les crins, s'appellent encore *criniere*, ou *fausse criniere*, ou *faux crins*, ou *colliere*.

CRISTE, ou *créte marine*, plante qui croît au bord des marais, & sur les bancs de terre que la marée couvre tous les jours : c'est une espece de pourpier de mer. Elle meurt aux approches de l'hiver, & renaît au commencement du mois de Juillet. Sa tige est cannelée & verte comme un porreau, sa feuille étroite, mais plus large & plus courte que celle du fenouil, charnue, salée. Les fleurs sont jaunes & ramassées en parasol ; les graines plus grandes que celles du fenouil, d'ailleurs assez semblables. Le verd de sa tige va en s'éclaircissant, à mesure qu'elle grandit. Cette plante a un goût piquant & aromatique. Les paysans des environs la cueillent & la vendent pour servir aux salades d'hiver. Il faut la mettre dans un vinaigre foible, avec un peu de sel, auquel on ajoûte du gros poivre, des cloux de girofle, quelques feuilles de laurier, & même un peu d'ecorce de citron. On la laisse environ un mois dans cette premiere saumure, & ensuite on la transvase dans des barrils ou des pots de terre, où l'on met de nouveau vinaigre plus fort. Le vinaigre blanc de la Rocelle est celui qui convient le mieux.

CROC ; ustensile de ménage

auquel on suspend de la viande de boucherie, de la volaille, &c. C'est un fer recourbé qui a une ou plusieurs pointes crochues.

CROCHET, instrument recourbé par la pointe, dont l'usage est ou de saisir quelque corps pour l'enlever du lieu où il est, ou de le tenir suspendu.

Il y a un grand nombre d'instrumens qu'on appelle *crochets*, & qui sont à l'usage de différens artisans.

CROCHETS, ou CROCS, *terme de maréchallerie*. Ce sont quatre dents rondes & pointues, qui croissent entre les dents de devant & les dents mâchelieres plus près des dents de devant. Presque tous les chevaux ont des crochets, & il est assez rare que les jumens en aient. Pousser les crochets, se dit d'un cheval à qui les crochets commencent à paroître. Il y a les crochets d'en-haut & les crochets d'en-bas. On connoît aux crochets l'âge du cheval. S'il n'a que six ans, le crochet d'en-haut sera un peu cannelé & creux par dedans: après six ans, il s'arrondit par le dedans. S'il se trouve tout usé & arrondi, le cheval a au moins dix ans.

Le crochet d'en-bas fournit aussi des régles de juger: les jeunes chevaux l'ont pointu, médiocrement grand, tranchant des deux côtés, & sans aucune crasse. A mesure qu'ils avancent en âge, ces crochets grandissent, s'émoussent, s'arrondissent & deviennent crasseux, ensuite fort gros & ronds; & enfin, dans la vieillesse, ils paroissent jaunes & tout usés.

Les crochets des jumens, quand elles en ont, sont plus petits que ceux des chevaux, & ne servent pas à faire connoître l'âge.

CROCHU, se dit d'un cheval dont les pointes des jarrets se touchent; on dit aussi qu'il est sur ses jarrets ou qu'il est jarreté. Les chevaux crochus sont ordinairement fort bons.

CROCUS metallorum, vomitif qu'on donne aux chevaux, à la dose de seize ou dix-huits grains.

CROISÉE, *terme d'architecture*, qui se dit aussi-bien de la baie d'une fenêtre que de la menuiserie qui en porte les chassis & volets. on nomme *demi-croisée* une petite fenêtre qui n'a que la moitié de la largeur d'une croisée ou fenêtre, quoiqu'elle en ait toute la hauteur. Croisée partagée, est celle qui est à quatre, à six, ou à huit jours, c'est-à-dire, recroisée à autant de panneaux de verre.

Les croisées sont ordinairement du double plus haute que larges: du reste leur hauteur varie suivant les différens ordres d'architecture.

Devant de croisée, qu'on appelle aussi *soubassement de croisée*, dessous d'appui, est la partie de lambris qui remplit depuis la croisée jusques sur le parquet ou quarreau.

CROISER, *terme de jardinage*, se dit des branches d'un arbre en espalier, qu'on fait passer les unes sur les autres, pour remplir un vuide dans le mur.

CROISSANCE, terme usité dans le jardinage & l'agriculture. On dit qu'un arbre prend bien de la croissance, pour dire qu'il pousse vigoureusement. La croissance des arbres a son terme, au-delà duquel ils ne font que s'entretenir. Ce tems de la croissance est plus ou moins reculé, suivant la nature & la solidité des arbres.

CROISSANT, *terme de maréchal*. c'est une suite de la fourbure. Voyez *Fourbure*.

CROISSANT, outil de jardinage. C'est un instrument tranchant

& fait en arc qui ſert à tondre les paliſſades.

CROIX *de Jéruſalem*, ou *de Malte*, plante cultivée dans les parterres. on l'appelle en latin *flos Conſtantinopolitanus*. Sa tige s'éleve juſqu'à deux pieds, & ſe partage en pluſieurs rameaux chargés de longues feuilles terminées en pointes, & qui ont à leurs extrémités des fleurs de couleurs d'écarlate, ou blanche, ou variées, diſpoſées en ombelle, comme antant de croix. A ces fleurs ſuccedent des fruits de figure conique qui contiennent les ſemences. cette plante ſe multiplie de ſemence, s'accommode de toute ſorte de terres, & aime le grand ſoleil.

CROIX *de S. André*, *terme de jardinage*; c'eſt une allée qui, en croiſant une autre de traverſe, forme la figure d'une croix allongée.

CROIX *de S. André*. Les charpentiers appellent ainſi des piéces de bois qui ſe coupent diagonalement, & ſervent à remplir & entretenir les combles & pans de bois où ils ſont employés.

Faire la croix, *terme de manege*, c'eſt mener un cheval en avançant & en reculant, de façon qu'il faſſe la figure d'une crois ſur le terrein. Faire la croix à courbettes, à ballotades, c'eſt faire ces ſauts en avant, en arriere, & de côté, tout d'une haleine; ce qui forme la figure d'une croix.

CROIX *de cerf*, c'eſt un os qu'on trouve dans le cœur du cerf, & qui a à-peu-près la forme d'une croix.

CROIX, emplâtre d'André de la Croix. Il ſert pour les plaies des chevaux, qu'il a la vertu de nettoyer & de conſolider. Il a de plus l'avantage de tenir en place les médicamens qu'on applique ſur des endroits qui ne comportent ni ligature ni bandage. Pour cet effet, on en enduit le tour d'un cuir doux, ſous lequel on enferme le médicament appliqué, qui eſt aſſujetti par l'emplâtre dont il s'agit, lequel eſt très-tenace. Quand on veut lever l'appareil, la partie de l'onguent à laquelle on aura approché une pelle rouge, ſe détachera, & on l'appliquera derechef, après avoir panſé le mal; il reprendra ſa place, quand il ſera chaud. Si on faiſoit chauffer le même endroit trop ſouvent, il faudroit y remettre de nouvel onguent.

Les ingrédiens qui entrent dans cet emplâtre ſont.

Poix réſine . . . . . une livre.
Térébenthine . . . . deux onces.
Huile de laurier . . . deux onces.
Gomme élemi . . . quatre onces.

Faites fondre le tout enſemble, & après l'avoir paſſé par un tamis pour nettoyer les ordures, l'emplâtre ſera fait.

CRON, ou CRAN, eſpece de terre, ou de ſable, qui n'eſt formée que par des coquilles que le tems & d'autres cauſes ont réduites en poudre. Le cron eſt auſſi propre que la marne à fertiliſer la terre.

CRONE, *terme de pêche*. On appelle de ce nom des endroits au fond de l'eau, garnis d'herbages, des racines d'arbres & autres choſes. C'eſt-là où ſe retire le poiſſon.

CROQUANTES, tourtes d'amandes ſéchées au four. On appelle *croquantes montées*, celles qui ſont de pluſieurs piéces rapportées, & forment un deſſein, ou compartiment.

CROQUER, *terme de peintre & de deſſinateur*. C'eſt deſſiner, ou peindre à la hâte les premieres idées mal digérées qui viennent ſur un ſujet qu'on ſe propoſe d'exécuter.

CROQUET, pain d'épice fort mince & de pâte à menu.

CROQUIS, mot dérivé du verbe *croquer*. C'eſt une eſquiſſe moins finie qu'elle ne le ſont ordinairement.

CROSSETTE, ornement qu'on pratique aux chambranles des portes, ou croiſées, & qui conſiſte en des reſſauts qu'on leur fait faire, & qui ne comprennent ordinairement que les moulures extérieures du chambranle. La multiplicité des croſſettes eſt un vice dans l'architecture. Quand on les admet, il faut les aſſujettir à certaines proportions : leur longueur doit avoir le quart de la hauteur ou de la largeur du chambranle hors d'œuvre, & de ſaillie la ſixieme partie de la largeur du profil du chambranle.

CROSSETTE, *terme d'agriculture*, qui ſe dit des branches de vignes qu'on a taillées, enſorte qu'il y reſte un peu de vieux bois de l'année précédente. Ces croſſettes étant miſes en terre ſont aiſément des racines. On les appelle auſſi *chapons*. Ces différens noms lui ſont donnés, à raiſon de la forme du bois de la premiere ſéve qui y paroît attaché, ou en forme de croſſettes, ou en forme de cul de chapon. C'eſt une marque que le chapon prendra bien vîte, quand, ayant, été pris dans le bas d'un cep, il a les yeux fort éloignée l'un de l'autre, & l'extrémité d'en-bas de pareil bois à celui dont eſt tout le reſte du corps du chapon. La qualité eſſentielle eſt que le bois ſoit bien nourri ; quelques-uns diſent qu'avec cela on peut le prendre d'une même ſéve. On met dans l'eau les chapons, afin que les fibres ſe dilatent & ſe diſpoſent à la végétation.

Toute croſſette qui n'a point l'écorce unie, luiſante, & dont le bois, en y faiſant un entaille, ne paroît pas verd clair, mais verd-brun, eſt rebutée comme plant de nulle valeur. Il en eſt de même des marcottes

CROTTIN ; c'eſt ainſi qu'on appelle la fiente fraîche du cheval, & le fumier du mouton. Ce dernier, lorſqu'il a perdu à l'air ſa trop grande chaleur, eſt le meilleur de tous pour engraiſſer les terres. Voyez *Fumier*.

CROULER *la queue*, *en terme de chaſſe*, ſe dit du mouvement que fait la queue de l'animal, lorſque la peur le fait fuir.

CROUPADE, *terme de manege*. C'eſt un ſaut, les quatre jambes en l'air & les jarrets pliés ſous le ventre. Hautes croupades ſont des croupades plus relevées que les croupades ordinaires. On dit *manier à croupades*, mettre un cheval à l'air des croupades.

CROUPE, partie du train de derriere du cheval, qui répond au haut des feſſes de l'homme. Les bonnes qualités de la croupe ſont d'être large & ronde. La croupe de mulet, qui fait voir une élevation, ou arrête ſur toute la partie ſuperieure, depuis les reins, juſqu'à la queue, eſt une marque de force ; les mauvaiſes qualités de la croupe ſont la croupe avalée, c'eſt-à dire qu'elle deſcend trop tôt, & la racine de la queue eſt par conſéquent trop baſſe. La croupe trop étroite déſigne peu de force, & la croupe coupée eſt creuſe dans le milieu. Tortiller la croupe, ſe dit d'un cheval ſans force, qui en marchant, fait aller ſa croupe de côté & d'autre. Le *Nouveau parfait Maréchal*. Voyez-y auſſi la maniere de ſoutenir la croupe, quand on met un cheval au travail.

Cette partie eſt ſujette à des dartres qui ſont accompagnées d'une extrême demangeaiſon.

CROUPE,

CROUPE, se dit aussi de la charpente d'un pavillon quarré.

CROUPELIN, cette partie du harnois d'un cheval de selle, qui se met derriere la selle, & sert à garantir l'habit du cavalier de la sueur du cheval, & est en même tems un ornement.

CROUPIERE, espece de bourrelet garni de bourre, ou de crin, qui fait partie du harnois des chevaux. La croupiere passe sous la queue du cheval, & tient à une bande de cuir fendue en deux parties par le bout: cette bande est la suite du surdos dans les chevaux de tirage; & elle est attachée dans les chevaux de selle, par une boucle à un crampon de fer, enfoncé dans l'arçon de derriere de la selle. Elle est destinée à maintenir la selle en sa place, & à l'empêcher de venir en avant, sur-tout dans les descentes. Elle ne doit être ni trop tendue ni trop lâche; trop tendue, elle presseroit sous la queue, & écorcheroit le cheval; trop lâche, elle auroit mauvaise grace, & ne contiendroit pas la selle. Le culeron de la croupiere doit être plus gros que mince, de peur d'écorcher & de couper sous la queue; il faut ôter exactement le crin de la queue de dessous le culeron; il ne manqueroit pas d'écorcher. Si, malgré toutes les précautions, il arrive dans un voyage, que la croupiere écorche sous la queue; il faut graisser le culeron, ou faire coudre dedans une grosse chandelle, laquelle se fondant petit-à-petit, tiendra le culeron gras; & dans le séjour on lavera souvent l'écorchure avec eau-de-vie & sel; ou avec du vin chaud mêlé d'un quart d'huile d'olive, & on saupoudrera par-dessus du charbon pilé; si le cheval ne veut pas souffrir de croupiere, il faut se servir de la croupiere basse dont quelques-uns se servent pour les mules.

On fait de croupieres de plusieurs façons; il y en a qui ne sont guere en usage, parce qu'elles font un effet désagréable à la vue, mais qui n'en sont pas moins bonnes: elles ont deux boucles éloignées, chacune de quatre pouces de l'endroit où l'on attache communément la croupiere: cette façon tient mieux la croupiere en sa place qu'aucune autre.

Les croupieres à l'angloise sont les meilleures; la boucle pour raccourcir & allonger, est au milieu, & celle qui tient à la selle, & dans laquelle la croupiere passe, n'a point d'ardillon. Les croupieres de chasse n'ont que deux crampons de cuir qui les attachent à la selle, encore faut-il qu'ils ne soient pas trop gros, mais qu'ils soient bien attachés.

En général, il faut avoir attention que la boucle ne porte pas sur le roignon, & faire mettre au-dessous de la boucle, de la peau de veau ou de chevreuil, le poil tourné du côté du poil du cheval, dès qu'on s'apperçoit qu'elle fait quelque impression.

CRU, c'est le produit d'un fonds de terre qui nous appartient.

CRU, *en terme de chasse*, est le milieu du buisson où la perdrix se sauve pour éviter la poursuite des chiens. On appelle aussi cet endroit le creux du buisson.

Monter à cru, *terme de manege*. Voyez *Monter*.

CRUCHE, vaisseau de terre ou de grais, large par le bas, & retréci par le haut, qui sert à puiser de l'eau, ou autres liquides. Il a une anse.

CRUE. C'est ainsi que l'on nomme l'augmentation du prix des choses qui ont été prisées dans l'inventaire des biens d'un défunt.

CRYSTAL, espece de minéral qui est blanc, clair, transparent.

C'eſt le cryſtal *naturel*. Il paroît compoſé de ſable, d'eau, de ſel, & d'air. Il eſt fort commun dans les Alpes, les Pyrénées, la Suiſſe, l'Angleterre, la Hongrie, la Bohême, le Bréſil, l'Iſlande : celui de ces deux derniers lieux eſt le plus eſtimé. On en fait des miroirs, des gobelets, des luſtres & autres ornemens.

On fait un cryſtal *artificiel* avec du verre auquel on a donné un très-grand feu.

Il y a encore d'autres cryſtaux qui ſont le réſultat des opérations chymiques, & qui ſont pour la plûpart d'uſage en medécine ; tels ſont le cryſtal minéral, le cryſtal de tartre, &c.....

CUCURBITE, vaiſſeau de terre, de verre, d'étain, ou de cuivre étamé, où l'on met les matieres qu'on veut diſtiller. On y adapte un chapiteau de verre, qui a une embouchure proportionnée & un bec. On appelle auſſi ce vaiſſeau *veſſie* & *poire*, à cauſe de ſa figure.

CUEILLETTE, ſe dit de la récolte des fruits & du tems de les cueillir. C'eſt leur point de maturité qui en décide. Celle des fruits d'été eſt aiſée à reconnoître ; les fruits rouges à la couleur, & les autres, lorſqu'ils ſe détachent de l'arbre. On connoît qu'une pêche, ou un abricot eſt mûr, en le tâtonnant légérement auprès de la queue ; s'il obéit ſous le pouce, il eſt tems de le cueillir. La maturité des poires caſſantes d'automne & d'hyver ſe connoît auſſi au pouce ; & celle des fruits fondans, à l'odeur & au goût. A l'égard des poires qui ſont ſujettes à être cotonneuſes, il faut les cueillir quelques jours avant leur maturité, pour qu'elles ſoient bonnes. On peut dire auſſi, en général, des fruits d'été, que, quoiqu'il faille les cueillir mûrs, il ne faut pas attendre qu'ils le ſoient trop, parce qu'alors ils deviennent mous ou cotonneux, & perdent tout leur mérite. Il faut cueillir les pêches quatre jours avant de les manger ; elles en ont plus de goût : on les poſe, la queue en bas ſur des tablettes couvertes de feuilles ſéches, ou de mouſſe ſéche & épaiſſe d'un doigt. Les abricots & les prunes ſont auſſi meilleures, un ou deux jours après avoir été cueillies. On doit laiſſer ſur l'arbre, juſqu'à ce qu'ils s'en détachent, le pavie de Pompone, & la pêche violette hâtive & tardive, de même que les poires d'été fondantes.

Quant aux fruits d'automne & d'hyver, le tems d'en faire la cueillette dépend de la température de l'année ; ſi elle a été chaude & ſéche, on cueillera les poires d'automne vers le quinzieme du mois de Septembre ; & les poires d'hyver & les pommes, au quinzieme d'Octobre, excepté le bon chrétien d'hyver, qui doit être cueilli huit jours plus tard.

Le froid & l'humidité reculent la cueillette des poires d'environ une quinzaine de jours. Pour les pommes, c'eſt aſſez conſtamment vers la mi-Octobre.

L'avancement & le retard de cette opération dépendent ſur-tout du mois d'Avril & du mois de Mai, ſuivant qu'ils ont été plus ou moins ſecs & chauds.

Dans les terres chaudes & légeres, le fruit mûrit huit jours plûtôt.

Pour manger long-tems des poires beurrées, on doit en cueillir quelques-unes encore un peu ſur le verd, elles mûriront plutôt, & celles qui reſteront ſur l'arbre ſeront plus à leur aiſe.

Les poires caſſantes, cueillies trop tôt, ſe flétriſſent, perdent leur eau, & molliſſent bien vîte.

Il faut faire la cueillette dans

un tems sec, prendre garde qu toutes les poires aient leur queue, éviter de meurtrir les fruits, & les mettre doucement & proprement dans la fruiterie.

CUILLER, *en bâtiment*, est une pierre plate, creusée en rond on en ovale, de peu de profondeur, avec une goulette pour recevoir l'eau d'un tuyau de descente, & la conduire dans un ruisseau de pavé. C'est aussi un outil emmanché d'un manche fort long, qui sert à prendre le grais dans le sceau & le jetter sur le trait de scie pour scier la pierre.

Plusieurs outils & instrumens portent le nom de cuiller, & servent à différens ouvriers.

La cuiller de fer des maréchaux sert à faire fondre ou chauffer les drogues qu'on veut appliquer chaudes aux chevaux.

CUIR; c'est le nom que l'on donne à la peau des animaux différemment préparée par les tanneurs, les mégissiers, les chamoiseurs suivant l'usage qu'on veut en faire. Le commerce de cette marchandise est très-étendu. L'entrée de tous les cuirs d'Angleterre, d'Ecosse & d'Irlande est défendue en France.

CUIRE; c'est, *en terme de cuisine*, exposer les alimens à l'action du feu, pour les rendre plus tendres & plus propres à être broyées par les dents, & digérés par l'estomac. Tout le monde connoît les différentes façons de cuire.

CUISINE, se dit & de l'endroit où l'on prépare les alimens, & de l'art de les préparer. Graces au luxe qui regne généralement, l'art de la cuisine est aujourd'hui très-composé; il embrasse un grand nombre d'objets, & demande un long usage pour y exceller. Le bouilli, le rôti, les entrées, les entremets se divisent & se subdivisent presqu'à l'infini. Nous en parlerons à mesure que les articles se présenteront.

La partie la plus utile de la cuisine, est celle qui a pour objet la conservation des alimens: son utilité se fait sentir dans les années de disette, & dans les voyages de long cours. Cette propriété de se conserver long-tems est l'effet ou de la dessication qui s'opére quand on expose les corps à l'action d'un feu lent & doux, ou à la chaleur du soleil, ou de l'addition des sels, des acides, des aromates, qui éloignent la putréfaction. On peut aussi conserver pendant quelque temps les viandes & les végétaux sous l'huile, la graisse, &c.

CUISSE *de bœuf*; c'est la partie de derriere du bœuf qui se divise en quatre, le cimier, le gîte, la culotte & le trumeau.

CUISSES: les cuisses du cheval sont les parties qui vont depuis les fesses & le ventre jusqu'aux jarrets. Les cuisses plates, c'est-à-dire, dont les muscles ne sont pas ronds & garnis de chair, indiquent la foiblesse de la partie, de même que les cuisses ferrées, c'est-à-dire, qui sont trop près l'une de l'autre.

Renfermer un cheval dans les cuisses. Voyez *Renfermer*.

CUISSE *madame*, espece de poire rousselet, fort agréable au goût, quand elle est bien mûre. Elle est bonne, au commencement de Juillet. Son arbre fait de beaux buissons, & donne beaucoup de fruit quand il commence à porter, mais il ne s'y met que difficilement.

CUISSON, se dit de la maniere de faire cuire quelque substance que ce soit, & du degré auquel il faut la faire cuire. Le point convenable de cuisson décide de tout dans la cuisine & dans les autres

préparations. La cuiſſon du ſucre eſt le fondement principal de l'art de confire. Il y a diverſes ſortes de cuiſſons, comme cuiſſon de ſucre au caramel, à caſſé, à l'iſſé, à perlé, à ſouflé, à la plume; quelques-unes ſe ſubdiviſent encore, comme la petite & la grande plume, le petit perlé, le fort perlé, le petit & le grand liſſé. Voyez *ces articles*.

CUIVRE, (le) métal imparfait, mais qui approche le plus de l'or & de l'argent. Il réſiſte à un degré de feu aſſez violent, & continué aſſez long-tems. Le cuivre eſt plus dur que l'argent, mais il eſt moins peſant & moins ductile. On peut l'unir aiſément avec ces deux métaux, ſans que leur beauté en ſoit conſidérablement altérée, quand il n'y en a qu'une petite quantité. Par le mêlange du cuivre, l'or & l'argent deviennent plus durs & plus capables de garder long-tems leur ductilité.

Le cuivre ſe tire de pluſieurs mines de l'Europe, mais particuliérement de Suéde, de Danemarck: il y a pluſieurs eſpeces différentes de mines de cuivre; voici comme M. Cramer les diſtingue:

1° La mine de cuivre vitrée; ſa couleur eſt d'un violet obſcur, parſemée de taches griſâtres: elle eſt très-peſante, médiocrement dure; elle donne depuis cinquante livres de cuivre juſqu'à quatre-vingt par quintal; elle ne contient que peu de fer.

2° La mine de cuivre lazurée; elle a une belle couleur bleue; elle peſe peu. Lorſqu'on la rompt, elle préſente une ſuperficie qui a le brillant d'un verd teint en bleu. Comme elle contient très-peu de fer, d'arſenic & de ſoufre, on en tire un très-bon cuivre & en grande quantité.

3° La mine de cuivre verte: elle reſſemble aux cryſtaux de verdet & à la mine précédente, par ſes qualités: on ſeroit ſouvent tenté de la prendre pour de l'amiante, à cauſe des cannelures brillantes qu'on y apperçoit.

4° Les concrétions terreuſes & pulvérulentes de couleur bleue, nommées *bleu* & *verd de montagne*, ou *ochre de cuivre*. Quand elles ſont pures, (leur couleur & leur poids le font connoître) on en tire une bonne quantité d'excellent cuivre: au contraire, quand elles ſont légeres & jaunâtres, elles ne contiennent qu'une terre non-métallique & de l'ochre de fer: la fuſion alors de cette mine eſt difficile, & le cuivre qu'elle donne eſt de mauvaiſe qualité & en petite quantité.

5° La mine blanche de cuivre, la griſe, & celle d'un brun cendré. Elles ont beaucoup de peſanteur & de dureté: ce qu'elles ont de blancheur, eſt dû à l'arſenic qu'elles contiennent. Les naturaliſtes placent la blanche, qu'on ne trouve pas fréquemment, au nombre des mines d'argent, parce qu'elle en contient beaucoup: ſa couleur jaunâtre la fait diſtinguer de la vraie pyrite blanche, dont la mine de cuivre griſe & celle d'un brun cendré ſont bien différentes par leur couleur foncée. La pyrite blanche a auſſi moins de peſanteur & de dureté que ces trois eſpeces de mines dont les morceaux fracturés ſont auſſi plus polis.

6° La mine de cuivre de couleur de foie, dans laquelle il y a plus de fer que dans les précédentes; auſſi eſt-elle moins fuſible.

7° La mine de cuivre couleur de brique, laquelle contient ſouvent beaucoup de cuivre naturel qu'il ne s'agit plus que de mettre en fuſion.

8° La pyrite de cuivre ſulfu-

reuſe, qui eſt de couleur d'or, parſemée de taches verdâtres, intérieurement & extérieurement.

9° La pyrite ferrugineuſe, de couleur jaune & ſulfureuſe, qui contient ſouvent beaucoup de cuivre. Comme elle eſt de difficile fuſion, à cauſe de la grande quantité de fer dont elle eſt remplie, on la place parmi les mines de fer. On peut conſulter à ce ſujet la Docimaſie de Cramer, ſeconde édition.

Le cuivre que les Latins appellent *æs*, *cuprum*, & les chymiſtes *Vénus*, ſe rouille très-facilement; & cette rouille, qu'on nomme *verdet*, eſt très-corroſive. Comme l'eau ſeule eſt capable de la cauſer, il eſt dangereux de la laiſſer ſéjourner dans des vaiſſeaux de cuivre dont on ſe ſert dans la cuiſine, & plus à propos de proſcrire de cet uſage tout vaiſſeau de ce métal.

Tout le monde ſçait de quelle utilité ce métal eſt dans les arts, & à combien d'uſages il eſt employé.

CUL *de lampe*, *terme d'architecture*; ornement qui ſert de ſupport à quelque autre ouvrage d'architecture, & qui eſt fait en forme de cul de lampe, ou de pyramide renverſée. Les graveurs appellent auſſi *culs de lampe*, certains ornemens qu'on met dans les livres, à la fin des chapitres, ou du livre même.

CUL *de ſac*, *terme de jardinage*, ſe dit des extrêmités d'allées qui n'ont point d'iſſue.

CUL *de verre*, *terme de maréchal*, eſpece de brouillard verdâtre, qui paroît au fond de l'œil de quelques chevaux, & qui dénote que la vue eſt mauvaiſe. Farcin, cul de poule, eſpece de Farcin. Voyez *Farcin*.

Avoir le cul dans la ſelle, ſe dit d'un cavalier qui eſt bien aſſis dans la ſelle, de façon que ſon derriere ne leve pas, & ne ſe voie pas hors de la ſelle.

CUL *d'âne*, eſpece de poiſſon, qu'on nomme auſſi *ortie de mer*.

CUL *rouge*, ſorte d'oiſeau qu'on appelle autrement *épeiche*, ou *pic-rouge*.

CUL *blanc*, oiſeau ainſi appellé, à cauſe de la blancheur des plumes de ſon croupion: dans le reſte du corps, il eſt gris par-deſſus, & blanc par-deſſous. Il fréquente les rivieres, & eſt bon à manger. Il eſt un peu plus petit que la bécaſſine, & ne vole qu'à fleur d'eau.

CULASSE, *terme d'arquebuſier*, c'eſt une vis de fer ronde, de la groſſeur du dedans du tonnerre d'un canon de fuſil, pour en fermer l'iſſue en ſe viſſant dedans comme dans un écrou. La face extérieure de cette vis eſt plate; elle a par en-haut une queue de fer qui ſe poſe ſur la poignée du bois de fuſil: le bout de cette queue eſt percé d'un trou à travers lequel paſſe une vis qui aſſujettit le canon par en-bas, & qui l'attache à la croſſe. La face intérieure eſt unie ou peu concave, à l'exception d'une petite rainure qui y eſt pratiquée en pointe par en-haut, & plus large par en-bas: cette rainure correſpond à la lumiere du canon.

CULERON: c'eſt la partie de la croupiere qui eſt ſous la queue du cheval; elle eſt faite en rond. Voyez *Croupiere*.

CULOT: nom qu'on donne à divers ornemens d'architecture, & particuliérement à un ornement employé dans le chapiteau corinthien, qui eſt ſupporté par les tigettes, & d'où ſortent les volutes & les héliſſes qui en ſoutiennent le tailloir.

On appelle auſſi *culots*, *en terme de jardinage*, certains ornemens

dont on se sert dans la broderie des parterres, en forme de tigette, & d'où sortent d'autres ornemens.

CULTIVATEUR, sorte de charrue inventée pour l'usage de ceux qui cultivent leurs terres, suivant la nouvelle méthode : elle sert pour faire les labours dans les plate-bandes, entre les rangées de bled. On trouve la description & la figure de cet instrument à la page 409 du tome second de l'ouvrage de M. Duhamel, cité à l'article *Culture*.

CULTURE. Voyez *Agriculture*. Nous dirons cependant ici, que les cultivateurs ne peuvent mieux faire que d'adopter & de suivre les nouveaux principes de culture exposés & détaillés par M. Duhamel dans son livre intitulé *Traité de la culture des terres*. Les principes fondamentaux de cette culture se réduisent, 1° à rendre la terre très-meuble par des labours fréquens & faits à propos ; 2° à choisir de bonne semence ; 3° à ne la point jetter avec profusion, comme l'on fait ordinairement, mais à la distribuer uniformément ; 4° à l'enterrer à une médiocre profondeur, de façon qu'elle soit exactement recouverte ; 5° enfin à bien cultiver les plantes, tant qu'elles sont en terre, comme l'on fait celles des potagers.

Cette nouvelle méthode demandoit d'autres instrumens d'agriculture, que ceux qu'on emploie ordinairement. Voyez *Charrue*, *Semoir*, *Herse*, *Cultivateur*, *Labour*.

Cette nouvelle méthode a pour objet non-seulement les grains qui font vivre l'homme, mais encore les plantes qui servent à la subsistance des bestiaux. Voyez *Prairie*.

Ceux qui ne sont pas en situation de se procurer l'ouvrage de M. Duhamel, qui est composé de cinq volumes, peuvent avoir aisément un autre ouvrage qui en est l'extrait, & qui est intitulé *Essai sur l'amélioration des terres*, & le *Mémoire sur les défrichemens*.

CURATEUR ; celui qui, par autorité de justice, est nommé pour gérer & administrer les biens d'autrui.

On donne des curateurs, 1° aux mineurs, lorsqu'ils sont émancipés : leur fonction est de donner leur consentement quand il est nécessaire d'aliéner les biens des mineurs ; 2° aux personnes en démence, dont ils administrent le bien ; 3° au ventre, c'est-à-dire, à l'enfant dont une femme est grosse lors du décès de son mari, pour prendre ses intérêts : la fonction de curateur cesse à la naissance de l'enfant, auquel on nomme alors un tuteur ; 4° au cadavre d'une personne qui s'est donnée la mort à elle-même ; 5° aux biens confisqués ; 6° aux biens vacans, c'est-à-dire, à ceux pour lesquels il ne se trouve aucun héritier apparent ; 7° aux biens abandonnés par le propriétaire pour les hypotheques constitués par ceux qui ont possédé avant lui, & dont en acquérant il n'a point eu de connoissance ; 8° aux biens saisis réellement : c'est le commissaire des saisies réelles qui est chargé de cette fonction dans les lieux où il y en a de créés ; & dans ceux où il n'y en a pas, elle est donnée par l'huissier qui fait la saisie, à une personne qui est en état de gérer.

CURCUMA : c'est le nom arabe d'une plante que l'on appelle en françois *safran des Indes*, ou *souchet des Indes*. Sa racine, qui est pesante, compacte & de couleur jaune, est employée par les teinturiers, pour teindre en jaune, & pour relever la couleur rouge des

étoffes teintes avec la cochenille, ou le vermillon. Elle eſt encore miſe en uſage par les gantiers, les fondeurs & autres ouvriers.

CURE, ſorte de pilule qu'on fait avec du coton, des étoupes, & des plumes, pour faire prendre aux oiſeaux de proie, afin de deſſécher leur flegme. Pour la leur faire mieux avaler, on met auprès quelques petits morceaux de chair, ce qui s'appelle *armer les cures de l'oiſeau*. Tenir la cure, ſe dit de l'oiſeau, quand la pilule fait ſon devoir. On dit, les oiſeaux ſe portent bien, quand ils ont rendu leur cure.

Il ne faut point paître un oiſeau, qu'il n'ait rendu la cure, ou, comme on dit auſſi, *qu'il n'ait curé*.

CURÉE : c'eſt quand on donne à manger aux chiens le gibier qu'on a tué. On donne aux limiers le cœur & la tête, & le cou aux chiens courans. Les curées chaudes ſont les meilleures. Les curées ſe font au logis avec du pain coupé par morceaux, avec du fromage arroſé du ſang de cerf.

Donner la curée à l'oiſeau, *terme de fauconnerie*. Voyez *Eſſemer*.

CURE-PIED, inſtrument de maréchal qui ſert à nettoyer le deſſous du pied : on doit toujours en porter un quand on va en campagne, pour ôter les gravois & pierres qui s'engageroient ſous les pieds. Lorſqu'on manque au ſoin de les leur faire nettoyer, la poudre qui y reſte les deſſèche, & y produit les ſeymes.

Cet inſtrument eſt de fer, long de cinq à ſix pouces, crochu d'un côté, plat & pointu de l'autre.

Après avoir nettoyé les pieds des chevaux, rien de mieux pour les humecter, que d'y mettre de la fiente de vache.

CURER *les oiſeaux*, *terme de fauconnerie* ; c'eſt leur donner une cure.

CURETTE, eſpece de crochet qui tient à un manche de bois, & dont les couverturiers ſe ſervent pour nettoyer leurs chardons, quand ils lainent leurs ouvrages.

On ſe ſert, en chirurgie & en agriculture, d'inſtrumens d'une forme différente, mais nommés auſſi *curettes*, à cauſe de leur uſage.

CUROIR, inſtrument de labourage qui ſert à dégager l'oreille de la charrue de la terre qui s'y attache lorſqu'elle eſt graſſe & humide. Cet inſtrument eſt ou une ſerpe, ou un bâton.

CURURES ; c'eſt ainſi que les cultivateurs appellent la boue & la vaſe qu'on retire du fond des foſſés, canaux, étangs. C'eſt un très-bon engrais pour les terres.

CUSCUTE : plante paraſite qui ſe multipliant de ſes propres graines qui ſe détachent & tombent, tire d'abord ſa nourriture de la terre, & s'accroche par la ſuite à quelque autre plante, n'importe l'eſpece ni la qualité, pour ſe nourrir à ſes dépens. Sa premiere racine n'eſt qu'un filet qui ſe deſſèche bientôt en terre : alors un certain nombre de tubercules coniques courts & minces, arrangés ſur la partie concave des courbures de la tige, qui eſt dans ces endroits plus groſſe que dans le reſte, fait l'office de racines. Ce ſont ces mêmes tubercules qui, par la ſuite, s'attachent à la plante qui doit nourrir la cuſcute. Elle porte des fleurs monopétales, découpées, & faites en forme de cloche. Le piſtile qui ſort du calice eſt attaché comme un clou à la partie poſtérieure de la fleur, & devient un fruit membraneux, arrondi, anguleux, & rempli de ſémences très-petites. Ce fruit eſt percé dans le fond, & il

s'applique sur une petite capsule qui est au fond du calice.

Il faut, autant qu'il est possible, délivrer ou garantir les plantes, utiles, de la cuscute & de toute plante parasite.

CUSTODE, *terme de bourrelier.* C'est le chaperon ou le cuir qui couvre les fourreaux des pistolets.

CUTICULE, se dit de cette peau qui renferme les lobes de la graine mise en terre, & qui lui sert encore d'enveloppe après que les quatre premieres, qui n'ont servi qu'à fournir de la nourriture à la graine, lorsqu'elle germoit, sont péries.

CUVE, grand vaisseau fait de douves de bois de chêne ou de sapin, reliées avec des cerceaux de bois, ou des cercles de fer, & garnies d'un fond seulement. Ces sortes de vaisseaux sont à l'usage des vignerons, (Voyez *Vin*) des brasseurs, des teinturiers. Les blanchisseurs en cire, les cartonniers, les raffineurs ont aussi des cuves pour leurs opérations.

CUVÉE, *en terme d'agriculture*, est la quantité de vin que donne une seule cuve.

CUVER. Voyez *Vin.*

CUVETTE, *terme d'architecture.* C'est un vaisseau de plomb destiné à recevoir les eaux d'un chaîneau pour les conduire dans le tuyau de descente. Il y a des cuvettes de différentes figures.

CUVETTE *de distribution*, *en terme de jardinage*, est un vaisseau de plomb ou de cuivre qui distribue en différens endroits l'eau d'une source qu'elle reçoit.

Il y a des cuvettes qui ne sont que des especes de récipiens destinés à recevoir une certaine quantité d'eau qu'une machine y fait aller, à rompre le coup de piston, & à envoyer l'eau qu'elle a reçue, dans un réservoir élevé à même niveau.

CUVIER, petite cuve à l'usage des blanchisseuses, & qui leur sert à faire leurs lessives.

CYCLAMEN, plante vivace qu'on appelle aussi *pain de pourceau*, parce que ces animaux en mangent. C'est une plante vivace, dont l'une est printanniere & aime le soleil, & l'autre automnale, qui veut de l'ombre. Les feuilles sont larges presque rondes, d'un verd brun, marquetées par-dessus, & purpurines par-dessous. Du milieu de ces feuilles sortent des pédicules longs, qui supportent des fleurs rouges, blanches ou jaunes, dont la seule feuille qui les compose, est divisée en cinq parties repliées sur elles-mêmes. Le pistile s'éleve de son calice, & devient dans la suite un fruit rond, qui s'ouvre en différentes parties où sont contenues les semences.

Comme cette plante est vivace, on détale des caïeux, en les coupant de la mere; enforte qu'il reste un œil à chaque, & on recouvre ces plaies de térébenthine ou de cire d'Espagne, avant de les mettre en terre: on ne les arrose, que quand ils commencent à pousser.

CYCLE. Voyez *Calendrier.*

CYGNE, *Cygnus*, *Olor*, oiseau aquatique, plus gros que les oies domestiques, auxquelles il ressemble assez. Il a un cou fort long, composé de vingt-huit vertebres. Les plumes dont il est recouvert sont d'abord grises; mais, en vieillissant, elles deviennent blanches. Le cygne se plaît dans les rivieres, où il nage gravement: il fait sa nourriture de petits poissons, d'œufs de poissons, d'herbes, de pain. On n'en mange point la chair, qui est coriace, & qui se digere difficilement; mais ses plumes sont un objet de commerce: on en tire un duvet, dont on garnit des oreillers, des coussins, des lits; on se sert des grosses plumes pour

écrire ou pour faire des tuyaux de pinceaux; on prépare, avec sa peau garnie de son duvet, une fourrure fort chaude.

CYLINDRE, corps solide, terminé par trois surfaces, dont deux sont planes & paralleles, & l'autre convexe & circulaire.

En termes d'agriculture, gros rouleau de bois, qui tourne sur deux pivots de fer. On y attele un cheval ou deux, & on le fait passer sur un champ labouré, pour en briser les mottes de terre, ou même sur les allées d'un jardin, pour les rendre unies.

CYMAISE, terme d'architecture, la partie la plus élevée de la corniche, autrement nommée *gorge*, *gueule droite*, *doucine*, *gueule renversée* ou *talon*.

CYPRÉS, arbre toujours verd, dont on distingue deux especes qui ne different entr'elles que par la disposition de leurs branches; l'une par la direction de ses rameaux, prend & conserve de soi-même une direction pyramidale; l'autre espece prenant une forme toute opposée, étend ses branches de côté. Cet arbre porte des chatons stériles, composés de plusieurs petites feuilles en forme d'écailles, entre lesquels il y a des sommets qui répandent une poussiere très-fine. L'embryon devient un fruit arrondi, qui s'ouvre par plusieurs fentes irrégulieres, qui laissent entr'elles des especes de têtes de clous, & qui renferment des semences ordinairement anguleuses.

Le bois du cyprès se conserve très-long-tems, & est d'ailleurs assez beau. Ces qualités font regretter qu'il ne soit pas plus commun en France. On en a fait des échalas qui au bout de douze ans, étoient encore solides & très-peu altérés.

Le cyprès se multiplie de graine qui se seme au mois d'Avril, dans du terreau bien pourri & suranné, soit en plein champ, ou mieux encore, pour la commodité de sarcler, en rayon d'un demi-pouce de profondeur, qu'on recouvre légérement du même terreau. On tire la graine des pommes, en les exposant au soleil ou à un feu doux. Les plans leveront au bout d'un mois. Il faudra, sur-tout la premiere année, les arroser avec ménagement, parce qu'il en est du cyprès, comme des autres arbres toujours verds, pour lesquels, durant cette premiere année, le trop d'humidité est ce qu'il y a de plus contraire. A l'égard de la transplantation, il faut observer qu'elle réussit rarement, lorsque l'arbre a plus de quatre ou cinq ans, & jamais lorsqu'il en a dix ou douze, quelque précaution qu'on prenne.

Une terre légere & graveleuse, une exposition chaude & entiérement découverte, lui conviennent mieux que les terres basses, fortes & humides.

Le cyprès est très-propre à border des terrasses, à former des allées, & à terminer des points de vue dans de grands jardins, où sur-tout il fait une belle décoration, lorsqu'on l'emploie dans des places disposées en demi-cercle.

Ceux qui auroient envie d'élever des cyprès, feront bien de consulter l'*Encyclopédie*: ils y trouveront un détail très-circonstancié, que nous ne pouvons donner dans son entier.

CYTISE, arbrisseau, qui a la feuille en trefle, & la fleur légumineuse. Il y en a un grand nombre d'espece, qui different par la couleur des fleurs, la verdure du feuillage, & parce qu'ils sont plus ou moins grands, plus ou moins robustes. Les deux principales especes sont le cytise de jardin & le cytise des Alpes, qu'on appelle *le faux ébé-*

nier, ainſi nommé, de ce que ſon bois, qui eſt fort dur, ſe noircit dans le cœur, en vieilliſſant. Il s'éleve à dix-huit ou vingt pieds, & prend, avec de la culture & du tems, juſqu'à trois pieds de tour. La belle apparence de ſes fleurs lui fait donner place dans la plûpart des plantations que l'on fait pour l'agrément : ce ſont des grappes de fleurs, longues ſouvent d'un pied, de couleur jaune. Cet arbre ſe multiplie de pluſieurs façons, dont la plus courte eſt de ſemer la graine : il vient dans tous les terreins, & dans ceux qui ſont médiocres, mieux que dans tout autre, & ſe plaît dans les expoſitions les plus découvertes. Le meilleur tems pour le tranſplanter, eſt celui de ſa jeuneſſe. On peut, au moyen de la taille, lui donner une tête réguliere ou le paliſſer ; & il n'eſt ni attaqué des inſectes, ni incommodé de l'ombre des autres arbres. En automne, il perd tout ſon agrément, par la quantité de graines qui le couvrent, & qu'il conſerve tout l'hyver.

Le cytiſe de jardin ne s'éleve qu'à cinq ou ſix pieds, & produit, au mois de Mai, une grande quantité de fleurs jaunes d'une belle apparence : la bouture eſt le plus court moyen de le multiplier : on y procéde au printems ; & l'automne ſuivant, l'arbre eſt en état d'être tranſplanté. On peut auſſi le multiplier de branches couchées, ou de graines qui ſont mûres au mois d'Août, & qui tombent promptement : tous les terreins lui conviennent, & il eſt très-convenable pour faire de petites paliſſades.

Pour revenir au faux ébénier, on s'en ſert pour faire des palis & des échalas qui durent très-long-tems.

Fin du Tome I.

Universitas BIBLIOTHECA Ottaviensis

La Bibliothèque
Université d'Ottawa
Échéance

The Library
University of Ottawa
Date due